BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Stöhlen fe. 1779.

<3670001204001 6
<3670001204001 6
Bayer. Staatsbibliothek

B. L.
5.5.42.

Oec. 1033

Oeconomica Lexica 17.

~~Oec. gen. N° 22.~~

L. Alberti sc.

Oeconomische

Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz.

Dritter Theil,

von Aug bis Bauer. Mit 17 Kupfern.

Brünn,

gedruckt bey Joseph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch- und Kunsthändler.

1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

A. A.

Auge, L. Oculus, Fr. Oeil, bedeutet eigentlich das Glied des menschlichen Leibes, wodurch das Sehen verrichtet wird. Die gewöhnlichsten Farben der Augen sind dunkelpomeranzenfarb, gelb, grün, blau, grau, und grau mit weiß vermischt. Oefters befinden sich beyde Farben in einem Auge. Die Farbe derjenigen, welche man für schwarze Augen hält, ist nichts anders, als gelbbraun, der dunkelpomeranzenfarb. In der Ferne, oder gegen das Licht, scheinen sie bloß deswegen schwarz, weil die braungelbe Farbe so sehr mit dem Weißen im Auge absticht, daß man sie in Absicht auf das Weiße für schwarz hält. Die Augen, welche weniger braungelb sind, werden auch unter die schwarzen gerechnet, obschon ihre Farbe gegen das Weiße nicht so hoch und schön ausfällt. Die gelben und hellgelben Augen fallen gar nicht schwarz aus, weil dergleichen Farben nicht dunkel genug sind, um sich im Schatten zu verlieren. Am schönsten fallen die schwarzen oder blauen Augen aus. Die Griechen haben die grauen Augen gepriesen, welches noch jezt die Italiäner thun. Die Lebhaftigkeit und das Feuer, welche die vornehmste und bestimmende Eigenschaft der Augen ausmachen, herrschen stärker in den stark gefärbten, als in denjenigen Augen, die nur einen leichten Anstrich von Farbe haben. Die

schwarzen Augen drücken sich daher stärker und lebhafter aus; aber in den blauen Augen findet sich mehr sanfte Anmuth, und vielleicht auch mehr Verschlagenheit. An manchen Augen bemerkt man gleichsam gar keine Farbe, und kaum den Stern, der mitten im Auge einzeln da steht. Diese Augen sprechen nichts, und ihr Blick fällt steif und todt aus. Es giebt auch, obschon selten, Augen, in welchen der Regenbogen in das Grüne fällt. Und endlich sind bey manchen Leuten die Augen nicht von einerley Farbe, welches letztere besonders die Pferde und Hunde mit den Menschen gemein haben.

Schöne Augen müssen mittelmäßig groß seyn, nicht zu tief im Kopfe liegen, auch nicht allzu sehr heraus treten, desgleichen nicht thränen, gebrochen, niedergeschlagen oder traurig seyn. In Sina und Japan sind kleine und halb geschlossene Augen eine Schönheit. In der Türkey werden schwarze Augen sehr hochgeschätzt. In Siam hält man es für eine weibliche Schönheit, wenn das Weiße im Auge recht gelblich ist. In Afrika werden die weißen Augen hochgeachtet; in Europa hingegen sagt man von denen, welche viel Weißes in den Augen haben, daß sie verliebt wären.

Aus den Augen ist die Art und Bewegung des Gemüthes zu lesen, daher sie die Fenster der Seele genannt werden. Die Flüchtigkeit der Augen ist ein Zeichen der Leichtsinnigkeit; das Augenwinken, der Argliſt und Untreue. Freye offene Augen bedeuten ein edles Gemüth; kleine und tiefe Augen, einen niedergeschlagenen Geist; lachende Augen, einen freudigen und zur Lust geneigten Muth; funkelnde Augen, einen heftigen Zorn, u. s. w. Zween Augäpfel in einem Auge, werden bey den Sinesern für ein Zeichen ungemeinen Glückes gehalten.

Das Auge ist mancherley zufälligen Gebrechen unterworfen; und weil die meisten derselben von einer Schärfe des Geblütes und der Säfte ihren Ursprung haben, so braucht man mit mehrerm Nutzen und am sicher-

sten

sten innerliche Mittel dagegen; doch werden auch äußerliche in vielen Fällen mit Nutzen gebraucht. Weil ein Landhausvater nicht allzeit einen Arzt bey der Hand haben kann, so werde ich, unter dem Art. Augen-Krankheiten, einige Mittel angeben, welche sich in der Erfahrung bewährt gezeigt haben.

Wenn man das eine Auge zumacht, wird das andere alsobald größer; daher pflegen auch die Schützen das eine Auge beständig zuzuschließen, um fremden Schein abzuhalten, damit sie mit dem andern vergrößerten die Sache, nach der sie zielen, desto genauer erkennen. Aus diesem Grunde können auch diejenigen, die nur ein Auge haben, insgemein kleine Sachen viel besser erkennen, als andere, welche beyde Augen gebrauchen können.

Wenn man die Augen auf einen gar zu hell scheinenden Gegenstand wirft, oder damit allzu lange auf eben demselben Gegenstande stehen bleibt, wird das sinnliche Werkzeug dadurch beschädiget und ermüdet; das Gesicht wird undeutlich, und das Bild des Gegenstandes, welches auf den Theil des Netzes, worauf es sich mahlet, gar zu stark oder allzu lange gewirkt hat, macht darin einen dauerhaftern Eindruck, welchen das Auge hernach auf alle andere Gegenstände zu bringen scheint. Das allzu große Licht ist dem Auge vielleicht am schädlichsten, und eine der vornehmsten Ursachen, welche die Blindheit verursachen können. Man hat davon häufige Beyspiele in den nördlichen Ländern, wo der von der Sonne erleuchtete Schnee die Augen der Reisenden dermassen blendet, daß sie genöthigt sind, sich mit einem Flore zu bedecken, um nicht blind zu werden. Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den sandigen Flächen in Afrika. Das Licht schlägt daselbst so heftig zurück, daß es nicht möglich ist, dessen Wirkungen zu ertragen, wofern man nicht Gefahr laufen will, das Gesicht zu verlieren. Diejenigen also, welche lange in einem fort schreiben oder lesen, müssen sich, um ihre Augen zu schonen, in Acht

nehmen, daß sie nicht bey einem allzu starken Lichte arbeiten. Es ist weit besser, ein allzu schwaches Licht zu gebrauchen; das Auge gewöhnt sich bald dazu, und man kann dasselbe höchstens nur ermüden, wenn man das Licht vermindert; hingegen aber beschädigt man die Augen, wenn man das Licht vergrößert. Ein Mehreres von Erhaltung der Augen findet man unter dem Art. Augen-Krankheiten der Menschen.

Bey dem Auge eines Pferdes unterscheidet man in gewissen Fällen nur zween Theile, das Glas und den Grund des Auges. Das Glas ist der äußere Theil des Auges; nämlich die Hornhaut. Der Grund des Auges bedeutet die innern Theile, nämlich diejenigen, welche man durch die Oeffnung des Sternes oder der Prunelle wahrnimmt, wenn man durch das Glas sieht. Wenn die Augen groß sind, hervor ragen, und gleichsam aus dem Kopfe heraus treten, scheint das Pferd schwermüthig und dumm zu seyn; sind hingegen die Augen klein, und liegen tief darin, so nennt man sie Schweinsaugen, und das Pferd sieht traurig aus, und hat öfters ein schlechtes Gesicht.

Man muß die Augen eines Pferdes mit großer Aufmerksamkeit untersuchen, wenn man versichert seyn will, ob es ein gutes Gesicht habe. Man muß es gegen das Licht stellen, und Achtung geben, ob es davon geblendet wird. Daß man mit der Hand nach dem Auge zu fährt, und sieht, ob es dasselbe zumacht oder nicht, ist eine ungewisse Probe; denn der Eindruck der dadurch in Bewegung gesetzten Luft kann veranlassen, daß das Pferd das Auge zumacht, ohne das, was man ihm vorgehalten hat, zu empfinden. Man pflegt auch sonst sein Auge nahe an des Pferdes Auge zu halten, um zu sehen, ob die Gegenstände in der Hornhaut wie in einem Spiegel abgebildet werden, welches aber eine falsche Probe ist; denn die Haut darf nur glatt seyn, so wird sie dieses thun; und dieses kann sie bey dem schlechtesten Auge, wenn sie

auch

euch nicht einmal durchsichtig ist, seyn. Man muß daher durchweg sehen können, wenn man sich von dieser Durchsichtigkeit versichern, oder erkennen will, ob das Glas trübe, oder doppelt, oder von übler Farbe ist; denn es muß so hell und durchsichtig seyn, daß man die Prunelle deutlich sehen kann. Wenn das Glas trübe und überzogen ist, so zeigt dieses an, daß das Pferd Flüssen unterworfen ist. Wenn diese Krankheiten das Auge auf einen gewissen Punct verschlimmert haben, so ist es kleiner, als das andere, woraus sich vermuthen läßt, daß es vertrocknen, und folglich gänzlich verderben werde. Ein Auge kann zwar gut seyn, ob es gleich kleiner, als das andere, scheint; weil das Augenlied etwa durch einen Zufall zusammen gezogen worden, allein in diesem Falle ist es weder trübe noch braun. Es giebt auch Krankheiten, die wieder überhin gehen, und das Gesicht nur auf einige Zeit trübe machen, dergleichen die Druse, Fr. Gourme, und der Durchbruch der Milchzähne und der Haken des obern Kinnbackens sind. Einen kleinen weißen Fleck, den man am Grunde des Auges sieht, nennt man den Drachen, Fr. Dragon. Er breitet sich mit der Zeit aus, und nimmt die Prunelle ein, so daß das Pferd auf dem einen Auge blind wird, ohne daß man ihm helfen kann. Dieser Fleck kann auch braunroth oder schwarz werden, und hat zuweilen die Gestalt eines kleinen schlänglichten Wurmes, oder einer kleinen gekrümmten Schlange, woher er den Namen Drache bekommen hat. Wenn die Prunelle weißgrünlich aussieht, so nennt man ein solches Auge Oeil cul de verre. Dieser Fehler macht das Pferd nicht allzeit einäugig; allein es ist sehr zu befürchten, daß es solches wird. Wenn man in der Prunelle mehr Weißes als Grünliches sieht, so sagt man alsdann: das Pferd hat ein Schmerlauge, oder ist glasäugig, Fr. Oeil vairon, oder veron; s. Glas-Auge. Von den übrigen Augengebrechen bey Pferden, siehe den Art. Augen-Krankheiten der Pferde.

* **Auge in den Gewächsen**, Knopf, oder Knospe, L. Gemma, Oculus, Fr. Bourse, Bouton, Oeil, nennt man dasjenige besondere Behältniß, in welchem der belebte und wahre Urstoff der zukünftigen neuen Pflanze seine erste natürliche Lage, Richtung und Nahrung erhält, und zu einer bevorstehenden fernern Entwicklung tüchtig gemacht werden soll. Daß es fast in allen oder doch in den meisten Theilen der Gewächse Augen gebe, ist ohne Widerspruch, und die neuern Kräuterlehrer haben solchen Augen von denjenigen Theilen, auf denen sie entstehen, ihre besondere Namen gegeben. Es giebt nämlich Augen unter der Erde, an den Wurzeln (Gemmæ subterraneæ, radicales), über derselben, an den Stängeln (caulinæ), Zweigen (rameæ), Frucht- und Blumen-Stielen (petiolares & pedunculares), Blättern (foliorum), Blumenhalter (thalamicæ s. receptaculeæ), den Blumen (florales), u. s. w. Die Vermehrung aller noch zur Zeit bekannten Gewächse geschieht aus solchen Augen durch ein allmähliges sanftes und anhaltendes Ausdehnen; und die Vermehrungsart richtet sich nach diesen Augen, deren Unterschied absonderlich auf die Beschaffenheit desjenigen größern Theiles bey den Gewächsen gegründet ist, in welchen ein jedes entsteht, und zu seiner Vollkommenheit gelanget.

Den Sommer über bilden sich nach und nach in den Achseln der Blätter, oder in dem Winkel, den die Stiele der Blätter mit den Zweigen machen, kleine Körper, die gemeiniglich conoidisch sind, welche man Knöpfe nennet. Im Winter sieht man dieselben an den jungen Zweigen, bisweilen an den großen, sehr selten aber an dem Stamme. Die Knöpfe zeigen sich alsdann unter verschiedenen Gestalten, nach den verschiedenen Geschlechtern der Bäume. Sie stehen mit einem kurzen Stiel, auf einem Wulst (Fr. Bourfoullement) des Zweiges, welcher ziemlich einem Kragsteine gleichet, und an welchem

chem im vorhergehenden Sommer die Blätter befestigt waren, in deren Achsel sich der Knopf gebildet hat.

Nicht nur die Knöpfe von jedem Baumgeschlechte haben besondere, ihnen eigene Gestalten; sondern öfters hat jede Sorte Knöpfe von besonderer Gestalt, welches vermittelst genauer Beobachtung derselben, sehr dienlich ist, diese Sorten von einander zu unterscheiden. Diese verschiedenen Gestalten der Knöpfe sind gemeiniglich denen Gärtnern, welche Baumschulen haben, hinlänglich, den größten Theil der Bäume, die sie erziehen, von einander zu unterscheiden. **Bonnet** ordnet die Stellung der Knöpfe an den Zweigen in 5 Classen. In die erste Classe sezt er die wechselweise stehenden Knöpfe, (alternes), als: die an der Haselstaude. In die zweyte, die paarweise gegen einander über stehenden Knöpfe (oppolés), wovon die Aesche zum Beyspiel dienen kann. In die dritte Classe, die Knöpfe, welche gleichsam einen Ring um die Zweige bilden (verticillés), wovon **Bonnet** den Granatbaum zum Beyspiel anführt; indessen aber stehen die Knöpfe an fast allen jungen Zweigen dieses Baumes nur gegen einander über. Die Knöpfe von der vierten Classe sind die, welche über das Kreuz gegen einander stehen, (forment des quinconces, les uns à l'égard des autres), und alle zusammen eine sehr lange Spirallinie bilden, welche in Gestalt eines Kräzers oder Pfropfziehers um die Zweige herum läuft, wie man solche an sehr vielen Fruchtbäumen, besonders an dem Pflaumenbaume, siehet. In die fünfte Classe sezt er die Bäume, deren Blätter um die Zweige eine doppelte Spirallinie oder eine doppelte Schraube (une visse à double pas) machen, wie an der Kiefer. Es sind die Stiele der Blätter, welche dergleichen Schraubenlinien bilden; denn die Kiefern haben keine wahren Knöpfe in den Achseln ihrer Blätter, sondern nur an dem Ende ihrer Zweige. Bey denen Bäumen, welche gegen einander über stehende Blätter haben, endigen sich die Zweige gemeiniglich mit drey

Knöpfen, wovon der mittlere größer ist, als die zween andern, und die zusammen gleichsam eine Lilie bilden; bey den meisten Bäumen hingegen, an welchen die Knöpfe wechselweise stehen, endigen sich die jungen Zweige gemeiniglich mit einem einzigen Knopfe. Es giebt auch Bäume, wie der wälsche Hohlunder, (Lilac), an welchem die Knöpfe sich so weit von ihren Zweigen entfernen, daß sie fast senkrecht darauf stehen. Andere, z. B. die Knöpfe der Kornelkirschbäume, sind gleichsam, so lang sie sind, in die Zweige angeleimt. Das Pfaffenhütlein mit breiten Blättern zeigt gleichfalls etwas sehr Besonderes; denn die Knöpfe an den Enden der Zweige liegen ganz nahe an den Zweigen, da die untern sich sehr weit von denselben entfernen.

Außer diesen giebt es eckige Knöpfe, wovon die am Ende der Zweige vom gemeinen Nußbaum ein Beyspiel sind. Andere sind lang und spitzig, als: die an der Weißbüche; noch andere, kurz und rund, wie die meisten an dem gemeinen Nußbaum. Es giebt wollige Knöpfe, wie an dem Schlingbaum (Viburnum). Andere sind eben und glatt, wie an dem Kirschbaum; oder harzig, wie an der Tacamahaca. Einige sind klein, wie die an der Eiche, oder an der Trompetenblume (Catalpa); andere sind sehr groß, wie an der Roßkastanie. Diese verschiedene Gestalten der Knöpfe sind ein Hülfsmittel, sich die Kenntniß der Bäume im Winter, da sie keine Blumen und Früchte, und auch keine Blätter haben, zu erleichtern.

Außer den verschiedenen Knöpfen an verschiedenen Baumgeschlechtern, und bisweilen auch an verschiedenen Sorten, findet man noch mehrere Arten von Knöpfen auf ein und eben demselben Baume. Aus einigen, die gemeiniglich spitzig sind, kommen Zweige hervor; und aus andern, die gemeiniglich größer und runder sind, die Blumen. Die erstern werden von den Gärtnern Holz-Knöpfe, Fr. Boutons à bois, die andern aber Blumen-

men- oder Frucht-Knöpfe, Fr. Boutons à fleur, oder à fruit, genannt. An verschiedenen Baumarten, als: an den Birn- Apfel- und Mistelbäumen, ꝛc. findet man auch zweyerley Arten von Holzknöpfen. Einige davon sind sehr klein, und geben nur einen Büschel Blätter, aus welchen Knöpfen aber gemeiniglich nachher Fruchtknöpfe werden; die andern, welche größer sind, geben Zweige.

Was ich jezt von den Fruchtknöpfen gesagt habe, betrifft nur die Bäume mit vollkommenen Blumen, nämlich da in jeder Blume alle Befruchtungstheile vorhanden sind, als: dem Birn- Pfirsich- Kirschbaum ꝛc. Denn an denen Bäumen, welche Staubfäden- und Stämpelblumen auf verschiedenen Stämmen, oder auf ein und eben demselben Stamme oben an verschiedenen Orten, hervor bringen, giebt es zweyerley Arten von Blumenknöpfen, indem an sehr vielen Sorten die Knöpfe, woraus die Kätzlein kommen, von denen, welche die Früchte bringen, sehr verschieden sind; z. B. aus dem großen Knopf am Ende der Nußbaumzweige, kömmt ein Zweig; die Früchte kommen aus kleinen Knöpfen, die an den Zweigen stehen; und die Kätzlein kommen aus andern sehr kleinen, kaum sichtbaren Knöpfen, welche neben denen stehen, die Früchte geben.

Sowohl die Holz- als Blumenknöpfe bestehen aus löffelförmigen Schuppen, die über einander liegen, und dadurch Hüllen bilden, welche die innern noch weichen und zarten Theile zu Winterszeit bewahren. Die äußern Schuppen sind gemeiniglich ziemlich hart, auf der inwendigen Seite und am Rande mit Haaren besetzt. Die äußere Seite gleicht öfters der Rinde von jungen Bäumen. Die innern Schuppen sind dünner, zarter und saftiger, und von grünlicher Farbe. Ihre Haare sind weich und weißlich. Diese weichen Schuppen sind fast allzeit mit einer klebrigen Feuchtigkeit überzogen, welche sie sehr genau mit einander vereiniget und verbindet.

Wenn man weiter in das Innere dieser Knöpfe kömmt, findet man andere sehr dünne Blättlein von verschiedenen Figuren, die auch öfters nur einfache Fasern sind. Alle diese sehr künstlich eingerichteten Theile umhüllen den Anfang eines jungen Zweiges oder einer Blume. Es ist noch zu bemerken, daß die äußern, wie auch die innern Schuppen samt den Blättlein, an den innern dünnen Lagen der Rinde fest sitzen, von denen sie nur eine Verlängerung zu seyn scheinen, und daß die jungen Zweige oder die Blumen, so viel man sehen kann, zwischen den Holz- und Rindenfibern, oder aus den Holzfibern und dem Marke der kleinen Zweige, woran sie stehen, hervor kommen.

Der Anfang der in den Knöpfen enthaltenen Zweige und Blumen ist schon im Herbste wahrzunehmen, und wird sogar im Winter größer. Zu dieser Zeit, da die Bewegung des Saftes aufgehoben zu seyn scheint, bilden sich die verschiedenen Theile der Blumen, gleichsam ziemlicher Weise, und bereiten sich, um im Frühlinge zu erscheinen, da dann, sobald die Bewegung des Saftes merklicher wird, die Knöpfe sich öffnen, die äussern Schuppen abfallen, und die innern sich ausdehnen. Diese begleiten einige Zeit das aus dem Knopfe neuerlich heraus gekommene, welches fortwächst; bald darauf aber fallen diese innern Schuppen ab, wie die äussern, oder sie vertrocknen, und fallen erst alsdann ab.

Es giebt aber noch einfachere Knöpfe, als die jetzt beschriebenen. Einige scheinen nur äußere Hüllen zu haben. Die jährlichen Pflanzen haben keine Knöpfe. Die Pflanzen, deren Wurzeln länger als ein Jahr dauern, haben gleichfalls keine Knöpfe an ihren Stängeln, sondern nur an ihren Wurzeln. Es sind also nur die Pflanzen mit dauerhaften Stämmen und Zweigen, an diesen Theilen mit Knöpfen versehen.

Man kann mit Grew die Zwiebeln als eine Art von Knöpfen ansehen.

Mariotte

Mariotte gedenkt einer sehr artigen Erfahrung von den in den Knöpfen enthaltenen Theilen. Er schnitt gegen das Ende des Augusts von einem Rosenstocke die Zweige und alle seine Blätter weg, und ließ nichts daran, als die Knöpfe, die im folgenden Frühlinge Rosen bringen sollten. Diese Knöpfe öffneten sich, und trieben Zweige, brachten aber keine einzige Blume. Dieses beweist also, daß die Blumen in diesen Knöpfen noch nicht gebildet gewesen, sondern daß sie sich im Herbste, und selbst im Winter bilden. Da nun das Wegschneiden der Zweige und Blätter die Bildung der Blumen verhindert hat, so konnten die Knöpfe nichts anders, als Zweige hervor bringen.

Von den Blumen- oder Fruchtknöpfen insbesondere, werde ich noch im Art. Blume zu handeln Gelegenheit nehmen.

CAR. LINNAEI diss. de gemmis arborum. Upf. 1749 4.
Gc. Fr. Möllers Versuch, den Ursprung der Augen in den Gewächsen zu erklären; st. im Hamb. Magaz. III. B. 1. St. 1748. 8. S. 107—144.

Augen gewinnen, Fr. Aboutir, bedeutet in der Gärtnerey, daß die Bäume Knospen gewinnen oder haben. Also sagen die Gärtner: Die Birnbäume haben im verwichenen Jahr sehr wenig Augen oder Knospen gehabt.

* **Auge am Ey**, ist das kleine Bläschen oder Tüpfelchen, welches sich im Weißen, an dem Orte, wo es am reinsten und durchsichtigsten ist, befindet, und für das Bildniß oder den Anfang des daraus entstehenden Vogels gehalten wird.

* **Auge**, wird auch der höchste Theil an den Stangen der Pferdegeschirre genannt, welcher platt und durchbrochen ist, das Hauptgestell darein zu schnallen, und unter demselben den Kinnbacken einzubeugen, und die Kinnkette darein zu hängen.

Bey Manufactur-Waaren heißt Auge der Glanz und das Ansehen derselben, welches ihre äußerliche Schönheit, aber nicht die innerliche Güte derselben, betrifft.

trifft. Bey den Edelsteinen aber, bedeutet es nicht nur ihren Glanz und strahlenden Schein, sondern zuweilen auch ihre Güte und natürliche Beschaffenheit. Daher sagt man z. B. dieser Diamant hat ein unvergleichliches Auge, jener aber schielt ein wenig, oder hat ein etwas schwärzliches Auge. Von Perlen sagt man, anstatt Auge, sie haben ein schönes Wasser.

* **Auge und Schlag**, Fr. Oeil à Batte, eine bey dem Handel mit Fischen aus dem süßen Wasser gewöhnliche Redensart, bedeutet alles dasjenige, was von dem Auge des Fisches an bis zum Schwanze enthalten ist, welchen man auch seinen Schlag, Fr. Batte, nennet, weil er sich dessen bedienet, das Wasser zu schlagen, wenn er schwimmt. Man sagt z. B. dieser Hecht hat zwischen dem Auge und Schlag zween Fuß, das heißt: er soll, nach der bey dem Fischhandel gebräuchlichen Art zu messen, nicht verkauft werden, wenn er nicht zween Fuß lang ist, ob er sonst wohl, wenn man den Kopf und Schwanz dazu nehmen wollte, öfters über drey Fuß hätte.

Auge, (Gänse-) in den Buchdruckereyen; siehe in G.

Auge, (Kalbs-) siehe Kalbs-Auge.

Auge, (Krähen-) eine Art Samenkörner, Nux vomica; siehe in K.

Auge, (Ochsen-) siehe in O.

Augen-Adern, Fr. Larmiers, heißen die beyden Theile des Kopfes vom Pferde, welche mit den Schläfen des menschlichen Körpers überein kommen.

* **Augen-Braunen**, Augbrauen, Augbraunen, L. Supercilia, Fr. Sourcil, nennt man die über dem Augenrande wachsenden Haare, welche dazu dienen, dasjenige, was über der Stirn in das Auge fallen könnte, abzuhalten. Es sind dieses die Theile, die nach den Augen das meiste zur Physiognomie beytragen. Sie sind der Schatten in einem Gemählde, welcher die Farben und Züge erhebt. Im Alter wird das Haar der Augenbraunen bisweilen so lang, daß man es abschneiden muß.

Zu Verschönerung der Augen müssen die Augenbraunen recht rund gewölbt, mehr schmal als breit, auch von kurzen schwarzen Haaren seyn. Die türkischen Weiber schwärzen sich die Augenbraunen mit Spießglase. Bey den alten Griechen waren zusammengewachsene Augenbraunen eine weibliche Schönheit. In den asiatischen Inseln Nicobar ist es ein Fehler, wenn man Augenbraunen hat. Die Weiber in dem Lande Pedso färben die Augenbraunen und Lippen blau. Zu Auskämmung und Säuberung der Augenbraunen hat man besonders zarte und subtile Kämme.

Um sich die Augenbraunen schön schwarz zu färben, muß man sich dieselben Anfangs glatt hinweg scheeren lassen, hernach nimmt man das Herz von einem Kohl- oder Krautkopfe, brennt es an dem Kern an, befeuchtet es alsdann mit Speichel, und bestreicht damit die ganze Gegend der Augenbraunen, so werden sie, wenn sie wieder hervor wachsen, eine schwarze Farbe haben. Man kann aber auch auf folgende, und vielleicht bequemere, Art diese Wirkung hervor bringen. Man darf nämlich nur Mandelkerne über einem Wachslichte brennen, bis sie ganz schwarz werden; sodann zerreibt man sie sehr zart, rührt so viel Jasminöhl daran, daß eine Salbe daraus wird, und bestreicht damit die Augenbraunen. Bey diesem zweyten Mittel ist man der Mühe überhoben, sich erst die Augenbraunen abscheeren zu lassen.

Die überflüssigen Haare der Augenbraunen wegzubringen, bestreiche man den Ort mit Ziegen- oder Bocksgalle *); letztere ist die beste. Wenn solches einige Tage nach einander geschiehet, werden die Haare völlig ausfallen.

Augen = Flüsse und Augen = Gebrechen; siehe Augen = Krankheiten.

Augen=

*) In dem Originale der Encyclopédie oeconomique, unter dem Art. Sourcil, Th. XIV. S. 360. steht: il faut les frotter de poil de chevre ou de bouc, welches aber wohl sic heißen muß. K.

Augen = Gerstenkorn; siehe unter Augen = Lieder.

Augen = Glas; siehe Fern = Glas.

Augen = Gruben bey einem Pferde, Fr. Salieres, nennt man denjenigen Theil, welcher sich zwischen dem Auge und dem Ohre, über den Augenbraunen, an jeder Seite befindet. Die Augenbraunen stehen gerade unter den Augengruben und über den Augen. Wenn man die Augengruben schön nennen soll; müssen sie nicht hohl, sondern voll und etwas erhaben seyn. Sind dieselben vertieft und hohl, so ist dieses ein Fehler bey alten Pferden; oder bey jungen Pferden ein Zeichen, daß es von einem alten Beschäler herkömmt. Im Grunde aber hat dieser kleine Mangel eben keinen Einfluß auf die Güte des Pferdes.

Augen = Holz; siehe Paradies = Holz.

* **Augenkrankheiten der Menschen.** Ich werde mich hier bloß auf einige der bewährtesten äußerlichen und sogenannten Hausmittel, zum Besten des Landmannes, einschränken.

1. Die Augen gut zu erhalten, soll man des Abends 3 Fingervoll reinen Fenchel in den Mund nehmen, mit den Zähnen wohl zermalmen, und sodann hinunter schlucken, des Morgens aber den Speichel aus dem Munde nehmen, und die Augen damit schmieren, wie auch nebst den Augen das kleine Grüblein zwischen beyden Augen über der Nase, selbigen wohl eintrocknen, und wenigstens eine Viertelstunde unabgewaschen darauf stehen lassen. Nachher nimmt man ein feines Tüchlein, welches man mit weißem Rosenwasser befeuchtet, und damit wischt man den Speichel wiederum ab. Hiebey aber ist zu beobachten, daß man sich keines weißen Rosenwassers, welches mit Salz oder sonst etwas gemacht ist, auch nicht des rothen, bediene; denn sonst werden die Augen mehr verdorben, als gut gemacht.

2. Augen gut zu erhalten, durch äußerliche Mittel. Man wasche die Augen Morgens und Abends mit frischem Wasser oder eigenem Urin aus. Oder man nimmt

nimmt Wein, Weinbranntwein oder Camphergeist, und reinigt Morgens und Abends die Augen damit. Verspürt man aber bereits einige Blödigkeit in den Augen, so nimmt man etwas Ohrenschmalz, und reibt es mit dem kleinen Finger in die Augenwinkel; hernach bewegt man den Kopf nach allen Seiten, auch über und unter sich; denn indem dieses geschieht, wird auch das Auge zugleich mit dahin gelenket, und das Ohrenschmalz zieht sich auf solche Weise über das ganze Auge. Sobald solches geschieht, fängt es sogleich an zu beißen, als wenn Salz oder sonst etwas Scharfes in die Augen gekommen wäre; das Wasser läuft heraus, und die Unreinigkeit, die dem Gesichte geschadet hat, wird solchergestalt vertrieben, und die Augen werden wieder gut.

3. Augenwasser für blöde Augen. Man nimmt 1 Pfund Epheusaft, ½ Pfund schön abgeschäumtes Honig, 1 Loth Kümmelsamen, und ½ Loth Saffran. Dieses mischt man wohl unter einander, und destillirt es im Marienbade, d. i. man setzt die Retorte oder den Kolben in Wasser. Von diesem Wasser läßt man alle Tage, Morgens und Abends, einen kleinen Tropfen in die Augen laufen.

4. Augen lauter und klar zu machen. Melissenwein getrunken, desgleichen Poleywasser darein gethan, sonderlich wenn es darin beißet und jucket. Destillirtes Erdrauchwasser macht die Augen klar, und vertreibt die Röthe in denselben.

5. Wasser für dunkle Augen. Man nimmt Schellwurz, wenn sie blühet, stößt sie klein, und kocht sie in einem verdeckten Geschirre; nachher gießt man selbiges rein ab, kocht es wiederum auf, schäumt es rein ab, seihet es durch ein Tuch, und hebt es also auf.

6. Für dunkles und blödes Gesicht. Man nimmt Zuckercand und Leberaloe, von jedem ein Quent, kocht es mit 6 oder 8 Unzen Brunnenwasser zur Hälfte ein, und wäscht die Augen damit.

7. Au-

7. Augen vor dem Triefen zu bewahren. Wenn man eine gute Anzahl Pappelblätter in weißen oder rothen Wein destillirt, und mit diesem Wasser des Morgens und Abends die Augen wohl auswäscht, so werden dadurch triefende Augen nicht nur geheilet, sondern auch gesunde vor dem Triefen bewahrt werden.

8. Für Augen, darin Blut und Flecken sich zeigen. Man legt eine frische warme Kalbs- oder Schöpsenlunge, oder warm Kalbfleisch auf; oder tröpfelt Blut von einer jungen Taube aus den Flügeln, in die Augen; oder legt Wermuth mit Milch über. Hühner- oder Karpfengalle in die Augen gethan, ist auch gut.

9. Wider ein blaues Mahl des Auges. Dieses Mahl kömmt vom Blute, welches in das Weiße des Auges, und manchmal in das hornförmige Häutchen getreten, und darin geronnen ist, das von einer röthlichblauen oder schwarzgelben Farbe zu seyn scheint. Wider diesen Zufall bediente sich Riolan des Decoctes von der Wurzel Consolida, nebst der Hälfte von Weißwurz, womit er die Augen warm wusch. Man wäscht das Auge mit Wasser von Kerbelkraut und Kornblumen, läßt einige Tropfen davon in das Auge fallen, und legt es auf Compressen darüber, so wird sich das ausgetretene Blut in kurzer Zeit zertheilen.

Oder: man nehme die Spitzen von Isopp, zerstoße sie, lasse sie in Wasser kochen, und wasche das Auge warm damit.

10. Für in die Augen getretenes Geblüt, durch Flüsse verursachet. Man stößt die obersten Spitzen von Wermuth, vermischt solche mit Eyweiß und Rosenwasser, macht ein Pflaster oder eine Salbe daraus, und legt solche allemal des Abends auf, nimmt es aber des Morgens sodann wieder ab.

11. Für Entzündung und Hitze der Augen. Man macht einen Umschlag von süßen Aepfeln, die in heißer

heißer Asche gebraten worden, Gerstenmehl, Weibermilch, Rosenwasser und Eyweiß.

Auch ist das Ringelblumenwasser dienlich.

Oder: man nimmt mit der Zange ein Stückchen Weihrauch, der bey einem Wachslichte angezündet worden, löscht ihn in 4 Unzen Rosenwasser ab, wiederhohlt es bis 30 mal, gießt das Rosenwasser durch ein weiß leinen Tuch, und verwahrt es, um Abends beym Schlafengehen einige Tropfen davon in die Augenwinkel zu träufeln. Wenn man große Schmerzen am Auge empfindet, mischt man ein wenig Weibermilch unter dieses Wasser.

Oder: man nimmt Rosenwasser und rothen Wein, von jedem ½ Nößel; Augentrost- Schwalbenkraut- und Fenchelwasser, von jedem 2 Unzen; Rosmarinblüthe und Gewürznägelein, von jedem 30 Gran; Zuckercand und Rosenconserve, von jedem ½ Unze; römischen Vitriol und Aloë Succotrina, von jedem 3 Quent; präparirte und zu Pulver gestoßene Tutia, und Campher, von jedem 2 Quent; thut alles dieses in ein Destillirglas mit langem Halse, verstopft solches sehr fest, und läßt es im Marienbade 5 bis 6 Tage digeriren; hernach setzt man es im Sommer, einen Monat lang, in die stärkste Sonnenhitze, filtrirt es durch ein rein Stück Leinwand, ohne es auszudrücken, und verwahrt es in einer wohl verstopften Flasche, um sich dessen im Nothfalle zu bedienen. Dieses Wasser ist für alle Augenkrankheiten allgemein.

Das Wegwart- und Kornblumenwasser, mit einander vermischt, sind ein sehr gutes Hülfsmittel, auf die entzündeten Augen zu legen.

Oder: man nimmt Eyweiß, schlägt es in Froschleichwasser, und legt es auf die Augen.

Solenander heilte alle Entzündungen der Augen mit einem Decoct von Blättern vom Quittenbaum, womit er die Augen von Zeit zu Zeit wusch.

Ist das Auge roth, und wegen hinein gefallenen Staubes oder Kothes, geschwollen, so kann ein Schnitt von ganz rohem Kalb- oder Ochsenfleische, bey dem Schlafengehen auf das Auge gelegt, die Röthe und Hitze der Augen vertreiben.

Noch ein bewährtes Wasser für Hitze oder Entzündung, Felle und Staar der Augen. Man nimmt die obersten Spitzen von Rosmarin, Schwalbenwurzel, Wallwurzel, Fenchel, Anieß, von jedem 2 Handvoll; Violenwurzel, 1 Handvoll; Augentrostkraut, 2 Handvoll; stößt und schneidet alles klein; zieht 1 Maß weißen Wein in einem Glaskolben im Sande davon ab, und verwahrt es zum Gebrauch.

Oder: man läßt ein Ey hart kochen, und nimmt die Schale, wenn es noch ganz warm ist, davon; schneidet es hernach von einander, nimmt den Dotter heraus, und thut, an dessen Statt, Zuckercand hinein. Hierauf legt man die zwey Stücke wieder über einander, und bindet sie mit einem Faden zusammen. Nach diesem läßt man Bleyzucker in Rosenwasser zergehen, legt das Ey 24 Stunden darein, und wäscht sodann die Augen mit diesem Wasser.

12. Für die Augen-Felle. Man nimmt Schwalbenwurzel, Eisenkraut, Betonien, Augentrost, Raute, Fenchel, alle frisch, von jedem 2 Händevoll; stößt es zusammen, und thut es in ½ Pfund weißen Wein, drückt den Saft aus, und weicht gestoßenen Pfeffer und Ingber, von jedem ½ Unze, Saffran 3 Quent, Myrrhen, Aloe und Sarcocolla, von jedem 1 Unze, und 1 Pfund gutes Honig ein; zieht solches in einem gläsernen Kolben bey gelindem Feuer über, und verwahrt das Wasser davon.

Oder: man nimmt weißen Vitriol 1 Unze, alkalisch Salz 2 Quent, und das Weiße von 2 Eyern; stößt den Vitriol und das alkalische Salz zu Pulver, und schlägt es mit dem Eyweiß wohl unter einander; streicht

davon

dann mit einer Feder ins Auge, und legt ein in Rosen- und Wegerichwasser eingetunktes Läppchen darauf, und fährt eine Zeit lang damit fort.

Ein anderes sehr gutes Wasser für eben dasselbe Uebel, wird aus weißem Vitriol, Zuckercand und hart gesottenem Eyweiß gemacht, indem aus allem diesen ein Saft gedrückt werden muß, wovon man Mittags und Abends etwas in das Auge thut.

Auch folgendes Wasser wird mit Nutzen gebraucht. Man nimmt präparirte und zu Pulver gestoßene Tutie, 1 Unze, und Muskatenblüthen ½ Unze; weicht alles zusammen in Rosenwasser und blanken Wein, von jedem 1 Nößel, 6 Wochen über in einer fest verstopften Flasche ein; die man in die Sonne setzt, wenn sie scheint, und wegnimmt, wenn sie nicht scheint, oder die Nacht anbricht, oder es regnet. Man schüttelt die Flasche alle Tage 3 oder 4 mal um. Diese Mittel sind auch für rothe, triefende und blöde Augen dienlich.

13. Augen-Wasser für die Flecken in den Augen, und ein gut Gesicht zu erhalten. Man nimmt gelbe Rüben, weißen Wein, 6 Pfund, Rockenbrod 4 Pfund, Fenchel und Meerzwiebel, von jedem 6 Unzen, Nägelein 4 Quent; hievon zieht man durch den Brennofen 5 Pfund Wasser herüber, und verwahrt es wohl. Von diesem Wasser nimmt man einen Monat lang täglich des Morgens etwas zu sich.

Viele behaupten, wenn man die Wurzel Fellriß, oder die frische Wurzel von dem sogenannten Teufelsabbißkraut an dem Halse trage, so vertreibe solches ebenfalls alle Flecken und Felle der Augen.

Pulver, die Augen-Flecken zu verzehren. Man nimmt graue Schnecken, die sich in Weinbergen befinden, thut sie in einen Topf, und läßt sie in einem nicht allzuheißen Ofen trocknen; macht sie hernach nebst ihren Schalen zu Pulver, und bläst dieses zum öftern auf die Flecken.

Sonst ist die Augensalbe vom Blute der Hähne, welches mit Honig vermischt ist, auch wider die Flecken des Auges dienlich.

14. Wider die Geschwüre der Augen, kann man Thiergalle mit Augentrost-Rauten- oder Ringelblumenwasser, nach Proportion des Schadens, vermischen und solche auflegen. Die von Fischen ist ziemlich gelinde, die von vierfüßigen Thieren ist beißender, und die von Vögeln, und besonders Rephühnern, schärfer.

15. Für die Geschwulst der Augen, läßt man ein frisches Ey auf glühenden Kohlen sieden, nimmt das Weiße davon, und legt es des Abends beim Schlafengehen ganz warm auf die Augen. Wird die Geschwulst das erstemal nicht davon zertheilt, so muß man es wiederholen.

Wider die Geschwulst der Augen mit Schmerzen, kocht man Lorbeerblätter in Wein, stößt sie, und legt sie aufs Auge.

Oder: man nimmt das Weiße vom Ey, und Felsenalaun, einer Mandel groß, rührt es zusammen mit einem Löffel in einer Schüssel wohl herum, daß es ein Schaum, wie Pomade, werde, und mischt alsdann ½ Qu. Aloë succotr. in feinem Pulver darunter. Solches alles wird gelblich werden, und ein wenig Saft, roth wie Aloefarbe, von sich geben, wovon man 1 oder 2 Tropfen in das kranke Auge tröpfelt, und hernach von dem Weißen, welches die Gestalt der Pomade hat, auf Leinwand thut, und aufs Auge legt.

16. Wider Röthe und Schwären der Augen, nimmt man zugerichteten Galmey, pulverisirt ihn, und mischt ihn unter zerlassenes Rindermark, und schmiert dieses zu Nacht über die Augenlieder. Man kann auch Erdbeerwasser des Abends in die Augen tröpfeln lassen.

17. Die Thränen und andere Feuchtigkeiten, welche aus den Augen rinnen, zu stillen, koche man die Blätter von Betonien, Fenchelwurzel, und ein wenig

feinen

seinen Weihrauch, ab, und gebrauche es als eine Augensalbe.

Man kann auch die thränenden Augen oft mit abgekochtem Kerbelwasser waschen.

Oder, man kann zuweilen ein wenig Rautensaft, mit wohl geschäumten Honig vermischt, in die Augen tröpfeln; oder auch den Rand der Augen mit Oehlruß von der Lampe bestreichen.

18. Mittel für beschädigte Augen. Man nimmt Eyweiß, Rosenwasser, Saft von Hauswurz, Frauen-Milch, von jedem gleich viel; schlägt alles mit ein wenig Saffran wohl untereinander, und legt es auf das verletzte Auge. Wenn der Schmerz gestillt ist, muß man das ganze Auge mit Rosenpomade salben.

Für geschwollene und braun und blau geschlagene Augen, nimmt man Salz, Honig und rothen Wein, läßt es ½ Viertelstunde lang kochen, und benezt die Augen mit diesem Liquor.

Für gestoßene und beschädigte Augen, macht man einen Umschlag oder ein Pflaster von weißer Brodkrume, Epichsaft, und weißem Wein, und legt es auf die Augen.

19. Wenn fremde Körper in die Augen geflogen oder gefallen sind. Ettmüller erzählt, wie er aus eigener Erfahrung gelernt, daß man nicht besser dasjenige, was in die Augen gefallen ist, herausbringen könne, als wenn man 2 bis 3 kleine Krebssteine, so daß die hohle Seite das Auge berühre, ins Auge thue, solches zumache und hin und her wende, da sich dann solches Unreine auf diese Weise an die Krebssteine hänge, und man es mit solchen wieder heraus nehmen könne. Scharlensame, wilder sowohl, als auch derjenige, welcher im Garten gebaut wird, wenn man ihn in die Augen thut, und daselbst herum treibt, ist von gleicher Wirkung.

Wenn ein Splitter, Stroh oder Heu ins Auge gefallen ist, nehme man Bernstein, oder gut Siegellack, welches zuvor auf Tuch stark gerieben worden, und

und halte es alsdann geschwinde ans Auge, so wird sich der Splitter oder Stroh daran setzen, und heraus gezogen werden können.

Wenn Feilstaub oder sonst was Eisenhaftes in die Augen gefallen ist, kann es mit einem guten Magnetstein, wenn er vor das Gesicht gehalten wird, herausgezogen werden.

Für beschädigte Augen vom Scheidewasser. Einem Chymisten war unter seiner Arbeit ein Tropfen Scheidewasser ins Auge gekommen: dieses fieng an, sich zu erhitzen, und zu schwellen, und Schmerzen zu verursachen, ja sogar das Ansehen eines unheilbaren Uebels zu gewinnen. Die Leipziger Ephemerides aber berichten, es habe sich dieser Chymist selbst vollkommen curirt, da er Bleysalz in Rosenwasser aufgelößt, Läppchen darein getunkt, und solches öfters übergeschlagen.

Wider den Kalk, der ins Auge gesprungen oder gefallen ist. Einem jungen Menschen war Kalk in die Augen gesprungen, wovon er Flecken auf den Augäpfeln bekam, die ihn blendeten; diesem wurde durch ein Pulver vom Wiesenklee (Trifolium pratense,) so man ihm in die Augen streute, geholfen. Arnold von Villanova sagt, daß der Saft vom Wiesenklee, welcher weiße Flecken hat, für weiße Flecken der Augen gut, und der, so schwarze Flecken habe, für schwarze Flecken der Augen dienlich sey. Auch hat Lobel angemerkt, daß der fleckige Wiesenklee zu den Augenmitteln gehöre, und daß solcher eben so viel Kraft und Wirkung habe, als das Augentrostkraut (Euphrasia.)

Es ist noch zu merken, daß, wenn Kalk, Gyps oder Mörtel, worunter Kalk ist, in die Augen gefallen, man solche nicht mit Wasser waschen, sondern Baumöhl darein tröpfeln müsse, indem solches die Eigenschaft hat, den Kalk zu löschen und aufzulösen, anstatt daß das Wasser und alle wässerige Feuchtigkeiten den Kalk noch hitziger machen.

20. Mittel für die Augenschmerzen, imgleichen das durch Krankheit oder andere Zufälle geschwächte Gesicht wieder zu stärken und herzustellen. Man nimmt präparirte Tutie und Leber-Aloe, von jedem 3 Quent, Zuckercand 2 Qu., weißen Wein und Rosen-Wasser, von jedem 5 Unzen: macht die trocknen Species zu Pulver, vermischt sie hernach mit dem Wein und Rosenwasser, thut dieses Gemische in eine starke gläserne Flasche, setzt sie einen Monat an die Sonne, bestreicht alsdann die Augen damit, und läßt auch einige Tropfen davon ins Auge fallen.

Um das Augenweh zu vertreiben, rathen Einige, in das Genick Schellkrautwurzel mit Sauerteig zerstossen, auf die Fußsohlen aber Schellkrautblätter mit der Wurzel zerstoßen, zu binden; oder auch Fuchszungen an den Hals zu hängen.

21. Mittel für verlornes Gesicht, ohne daß man einen Schaden am Auge erkennen kann. Man nimmt $\frac{2}{3}$ gemeines Wasser, und $\frac{1}{3}$ Essig, mischt solches untereinander, und thut hernach so viel Bohnenmehl darzu, als nöthig ist, um einen Brey daraus zu machen; diesen streicht man, wie einen Umschlag, auf Werg, legt es dem Kranken, wenn er zu Bette geht, warm auf die Stirn, bindet ein Tuch darum, damit es nicht abfalle, und setzt dieses eine Zeitlang alle Abend fort.

22. Ein blaues Wasser, welches himmlische Augensalbe genannt wird, und für alle Augenkrankheiten dienlich ist. Man nimmt 1 Pfund Wasser, in welchem man Kalk gelöscht hat, seihet es mit Sorgfalt durch, gießt es sofort in ein kupfernes Becken, thut 1 Quent Salmiak, recht fein pulverisirt, dazu, läßt es die Nacht über weichen, und wenn das Wasser eine schöne blaue Farbe angenommen hat, filtrirt und verwahrt man es in einer wohl zugestopften Flasche, um einige Tropfen davon ins Auge [träpfeln] zu können.

23. Wasser, das durch mancherley Zufälle verlorne Gesicht und Gehör wieder herzustellen. Man nimmt Blätter und Blüthen von Thymian, Quendel, Lavendel, Majoran und Rosmarin, von jedem gleich viel, läßt solches in Meth einige Zeit weichen, zieht es alsdann in einem Glaskolben, so in heißen Sand gesetzt ist, ab, giebt auf das rechte Oehl wohl Achtung, und reinigt den Saft, ohne das Oehl davon zu nehmen. Dieser Saft, welcher sehr viel Spiritus hat, muß in einer wohl verstopften gläsernen Flasche verwahrt werden. Es werden von 4 zu 4 Stunden auf einmal 2 bis 3 Löffelvoll davon genommen. Baumwolle in dieses Wasser getaucht, und in die Ohren gelegt, dient in der Taubheit, welche von allzustarkem Kopfweh oder Flüssen herrührt; zu gleicher Zeit aber muß auch, auf vorgedachte Art, innerlich davon eingenommen werden.

24. Beschreibung des sogenannten göttlichen Steines (Pierre divine), welcher in Augenkrankheiten von geschwinder und erstaunlicher Wirkung ist. Man hat dieses Geheimniß dem Herrn von Cicé, Bischof zu Sabule in Frankreich, zu verdanken, der es, nach seiner Zurückkunft aus Indien, bekannt gemacht hat, nachdem er es von einem arabischen Arzte, der in China die Arzeneykunst trieb, erlernt. Dieser Stein wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt cyprischen Vitriol, Salpeter und Bergalaun, von jedem 4 Unzen, stößt diese zu Pulver, thut es in einen neuen verglasurten Topf, und läßt es anfänglich bey gelindem Feuer, hernach aber bey stärkerm, im heißen Wasser schmelzen. Sodann wirft man in diese ganz heiße Materie ein Quent kleingestossenen Campher, rührt es mit einem hölzernen Span wohl untereinander, und deckt den Topf, wenn der Campfer völlig geschmolzen ist, und sich mit den andern Materien vereinigt hat, mit einer Stürze zu, und verkleibt ihn mit Mehlkleister. Alsdann läßt man den Topf 24 Stunden stehen, daß er kalt werde, und schlägt

darauf.

darauf den Topf entzwey, darin man einen grünen Stein findet, den man von den Scherben des Topfes absondern, und in einer wohl zugestopften gläsernen Flasche verwahren muß, damit er die Kräfte nicht verliere. Wenn man diesen Stein gebrauchen will, stößt man ein Quent davon zu Pulver, und gießt ½ Nößel Brunnenwasser darauf. Das Wasser wird laulich gemacht, und des Tages dreymal, nämlich Morgens, Mittags und Abends, ein Tropfen davon ins Auge, oder in beyde Augen, so es nöthig, gelassen. Dieses Wasser macht ein helles Gesicht, stärkt und reinigt die Augen, verzehrt die sich ansetzenden Felle, heilt die triefenden Augen, und benimmt die Hitze, Röthe, u. d. gl.

Von denen Krankheiten, welche insbesondere die Augenlieder betreffen, siehe unter Augen-Lied.

* **Augen-Krankheiten des Federviehes.** Geschwürige Augen sind eine unter dem Federvieh sehr gemeine Krankheit, welche leicht curirt werden kann. Oft werden ihre Augen durch einen Zufall beschädigt, wenn sie durch Dornhecken kriechen, oder sich einander hacken; auch können sie von Erkältungen schwellen und entzündet werden; ein einziges Mittel aber ist für alle diese Zufälle gut. Man sammelt nämlich eine kleine Quantität Schellkraut, Epheu und Bauernwundkraut, quetscht sie in einem steinernen Mörser, und presset den Saft aus. Zu einem halben Nößel davon, gießt man 4 Löffel voll weißen Wein, taucht einen Pinsel von Kamelhaaren darein, und bestreicht damit alle Morgen und Abend die Augenlieder und die Augen.

Sonst ist auch wider die bösen Augen der Hühner, Salmiak, Kümmel und Honig, wohl gestoßen und unter einander vermischt, und die Augen damit geschmiert, ein vortreffliches Mittel.

* **Augen-Krankheiten der Pferde.** Die Pferde sind ausserordentlich zu Augenkrankheiten geneigt, weil sie ihre Köpfe die halbe Lebenszeit über niederwärts halten müs-

sen, um ihr Futter zu suchen, so daß die Blutgefäße in dem Kopfe diese Zeit über mehr ausgedehnt sind, als sie sonst zu seyn pflegen, wenn das Thier den Kopf in die Höhe gerichtet trägt. Das Gesicht eines Pferdes wird wohl am meisten in Gefahr gesetzt, wenn es jählings aus gutem Futter und sorgfältiger Wartung in schlechte kömmt. Denn man hat verschiedene Mal bemerkt, daß, wenn ein Pferd aus guter Wartung in schlechte gekommen ist, seine Augen schwach geworden sind, und tief im Kopfe gelegen haben, so daß es in gar kurzer Zeit hat blind werden müssen. Ist es aber geschehen, daß ein solches Pferd an einen freygebigen Herrn gekommen, welcher es mit besserm Futter versehen hat, so sind seine Augen wieder gut und klar geworden, und haben nachher ihre vorige Lebhaftigkeit und Stärke wieder erlangt. Ein gewisser englischer Schriftsteller macht die Anmerkung, daß Augenkrankheiten, die von äußerlichen Zufällen herrühren, mehr oder weniger gefährlich sind, nachdem das Pferd gesunder oder kränklicher Natur ist, wenn ihm ein solcher Zufall wiederfährt. Diese Anmerkung hat nicht nur in Ansehung des Auges insbesondere, sondern auch bey Verwundungen in andern Theilen des Körpers, ihre Richtigkeit.

Bey Verwundungen oder Stößen, welche ans Auge geschehen, oder wenn ein Pferd auf das Auge geschlagen, oder auch wohl von einem andern gebissen worden, ist allemal die Hornhaut, oder das Weiße im Auge, welches nichts anders, als der undurchsichtige Theil der erstern ist, verletzt, und zwar um so viel mehr, nachdem das Werkzeug, mit welchem die Verwundung geschieht, mehr oder weniger spitzig oder scharf ist. Wenn aber der Stoß oder Schlag mit einem stumpfen oder dicken Werkzeuge geschieht, so können alsdann sowohl diejenigen Theile, die der Hornhaut nahe sind, als auch die inwendigen Theile der Hornhaut zugleich mit leiden, in sofern die Blutgefäße, welche dem Regenbogen,

der

der Krystallinse, u. s. w. die Nahrung zuführen, zerreißen können, so daß das ganze Auge in einer Minute voll Blut läuft. Ja man hat gesehen, daß von dem Schlage eines stumpfen Werkzeuges, z. B. eines spanischen Rohres, oder eines Peitschenstabes, deren sich unverständige Leute aus Uebereilung zu bedienen pflegen, die Krystallinse in dem Auge des Pferdes aus seiner Capsel getrieben worden, und sich entweder auf den Grund der wässerigen Feuchtigkeit gesezt hat, oder vorwärts durch die Oeffnung des Regenbogens, oder durch die sogenannte Sehe, gedrungen ist. Es mag nun der Fall seyn, welcher er will, so ist der Schade durch die Kunst nicht wieder gut zu machen; und alles, was man hiebey thun kann, ist, daß man Honig mit ein wenig Brunnenwasser und dem Weißen vom Ey vermischt, und mit einer Feder ins Auge streicht, welches die Entzündung am besten stillen wird. Es ist möglich, daß ein Pferd, wenn es fällt, besonders wenn ein Stein, oder anderer harter und unebener Körper im Wege liegt, sein Auge so verlezt, daß die in dessen unterschiedenen und besondern Bedeckungen liegenden Feuchtigkeiten ein wenig seitwärts getrieben werden, und das Gesicht verloren geht, obgleich das Auge seine gehörige Völligkeit und Gestalt behält. Es kann aber dieses Gebrechen nicht wohl anders, als von Leuten erkannt werden, welche die Zergliederung des Auges genau verstehen.

Man muß vor allen Dingen das Auge eines Pferdes, wenn ihm etwas fehlt, genau betrachten, eh man etwas verordnet. Denn, wenn das Pferd geduldig ist, so kann man leicht die Augenlieder aufziehen, und sehen, ob etwas dazwischen oder auf der Hornhaut ist. Findet man nun etwas, so muß es mit einem, vorher an ein Stäbchen gebundenen, feuchten Schwamme sorgfältig auszewischt werden. Das Auge erholt sich hernach von selbst wieder, und man darf es nur zuweilen mit

folgendem weißen Augenwasser auswaschen. Man nimmt Steinalaun, und weißen Vitriol, von jedem eine Unze, brennt dieses in einem Tiegel, oder auf einer reinen Feuerschaufel, zu Kalk, pülvert es nachher, und gießt 2 Maß siedend Wasser darauf. Man kann auch noch 1 Unze feingeriebenen Galmey darunter mischen. Dieses kann bey den meisten flüssigen, schwärenden oder rothen Augen hinlänglich seyn; ja man kann auch kleine Wunden oder Geschwüre auf der Hornhaut oder im Weißen des Auges, sie mögen von Flüssen oder äußerlichen Verletzungen herrühren, damit heilen. Sollte dieses Augenwasser noch zu scharf seyn, so kann es mit mehreem Wasser leicht gemildert werden.

Um eine Entzündung des Auges, nach einem vorhergegangenen Stoß, zu verhüten, läßt man aus der Lungader eine hinlängliche Menge Blut laufen, und applicirt ein Klystier. Man vermischt nämlich 4 Löffel voll Honig, eben so viel Rüb- als Leinöhl, und eine Handvoll Salz, mit ½ Quart Milch, und gebraucht es, wenn das Salz völlig aufgelößt ist, lauwarm als ein Klystier. Aeußerlich bringe man ja keine fettige Salben auf das Auge, sondern nehme Krausemünze, Fliederblumen, Thymian, Salbey, oder andere dergleichen zertheilende Kräuter, welche man bey der Hand hat, koche sie in halb Wein und halb Wasser, und schlage davon etwas zwischen feiner Leinwand so oft warm über das Auge, wie der erste Umschlag wieder kalt geworden ist. Oder, man kann etwas Saffran in Milch kochen, alsdenn Semmel-Krumen darein weichen, und diese über das Auge legen. Ein anderes in diesem Falle ungemein dienliches Mittel ist, wenn man einen Borsdorfer Apfel brät, das Weiche davon, ohne Schale und Kernhaus, mit etwas Rosenwasser und ein wenig Bleyzucker zusammenreibt, und auf das Auge legt. Einige gebrauchen bey wund geschlagenen oder gestoßenen, und mit Blut unterlaufenen Augen, mit gutem Vortheil den Saft von dem Schellkraut,

kraut, und streichen solchen des Tages 3 oder 4 mal in das beschädigte Auge; dazwischen legt man einen Umschlag, welcher aus einer zusammengelegten Serviette oder anderm Tuche besteht, und in warmen Wein getunkt, und wieder ausgedrückt worden, daß noch der Dunst darin bleibe, und leidlich ist, dem Pferde über das böse Auge, und läßt es liegen, bis es kalt geworden, und wiederholt diesen Umschlag etliche Tage. Andere brauchen im ersten Anfalle nur das Weiße vom Ey, und mischen darunter den Saft von dem Apostem- oder Grindkraut (Scabiosa,) und streichen es täglich ein oder zweymal über das Auge. Andere sieden dieses Kraut im Wasser, und waschen das Auge damit aus. In Ermanzelung dieses Krautes nehmen Einige frische Brosamen Rockenbrod, legen es in frisch Brunnenwasser, und binden es dem Pferde über das beschädigte Auge. Oder: man nimmt Odermennig- Rosen- und Nachtschattenwasser, das Weiße von einem Ey, und Hanfwerg, macht ein Pflaster daraus, und bindet es dem Pferde auf das Auge, und heftet es auf, daß es sich nicht reiben kann. Imgleichen, wenn ein Pferd in das Auge geschlagen worden, kann man ihm solches täglich 4 oder 5 mal mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen- und Wegerichwasser mit gepülvertem Zuckercand vermengen, und also das Auge des Tages 4 oder 5 mal damit bestreichen.

Weiches Futter, oder solches, das nicht viel Käuen braucht, schickt sich für Pferde, welche kranke Augen haben, am besten; und den Sommer über ist es am zuträglichsten, wenn es abgehauenes Gras im Stalle bekömmt; denn daß es den Kopf auf der Weide beständig niederhängen sollte, kann, aus schon erwähnten Ursachen, für dasselbe nicht gut seyn.

Augen-Flüsse an den Pferden erkennt man, 1) wenn die Augen mit rothen Adern angefüllt sind; 2) wenn

2) wenn sie blau anzusehen sind, oder grau scheinen; 3) wenn der Augen Oberhälfte eine andere Farbe annimmt, als die andere, und ein Theil heller als der andere ist; 4) wenn dem Pferde, währendem Futterkäuen, die Gruben über den Augen sehr über sich schlagen. Gewisse Pferde werden ohne Zweifel öfters deswegen mit flüssigen und rothen Augen beschwert, weil sie als Füllen schlecht curirt worden sind, so daß das Blut und die übrigen Feuchtigkeiten einen mehr als gewöhnlichen Hang nach dem Orte bekommen haben, wo der gewöhnliche Ausfluß eine ziemliche Zeit gedauert hat; wobey es oftmals sehr schwer ist, solchem abzuhelfen. Die Ursachen der flüssigen Augen sind sehr zahlreich, z. B. das Verschlagen, daß allzu scharfe Reiten, u. d. gl. Wenn ein Pferd vollblütig ist, und dessen Augen entzündet oder flüssig sind, kann man Aderlassen, Purgiren und Haarschnuren verordnen; doch ist allzustarkes Purgiren oft gefährlich, nicht nur in Ansehung der Augen, sondern auch der Eingeweide, welche dadurch sehr geschwächt werden. Man muß also hier bey der Mittelstraße bleiben, und nicht zu viel thun. Folgendes ist ein gutes Laxirmittel bey flüssigen Augen. Man nimmt: Aloe, 10 Quent; Cremor tartari, 1 Unze; gepülverte Sennesblätter, 1 Loth; Anießöhl, 2 Quent; Saft von Kreuzbeeren (Spina cervina) oder Attigbeeren (Ebulus,) so viel als nöthig ist, einen dicken Teig daraus zu machen; aus diesem macht man 2 Ballen, und giebt sie, auf gewöhnliche Weise, mit ungefähr einem guten Nößel warm Bier, um sie hinunter zu spühlen. Nach dem Aderlassen und Purgiren wird man auch das vorher beschriebene weiße Augenwasser mit Nutzen gebrauchen können, indem man solches täglich 4 bis 5 mal warm hineintröpfelt. Denn die Hornhaut ist in diesen Fällen voll kleiner, wie die Nadelspitzen großer Geschwürchen, welche öfteres Auflegen trocknender und heilender Arzeneyen erfordern, damit

mit die daselbst sich aufhaltenden scharfen Feuchtigkeiten die zarten Fäserchen derselben nicht weiter zerfressen können.

Zur Veränderung will ich noch eine Salbe herseze, welche bisweilen geholfen hat, wo das Wasser nicht hat anschlagen wollen; wovon vermuthlich die Ursache ist, daß die Salben länger in dem Auge bleiben, und durch die Feuchtigkeiten und Bewegungen desselben nicht so bald weggewaschen werden. Erwähnte Salbe aber besteht aus folgendem. Man nimmt Galmey und Tutie, auf einem Marmorsteine gerieben, von jedem ein Loth; gepülverten römischen Vitriol, ½ Quent; weißen Vitriol und gebrannten Alaun, von jedem ein Loth; Campher, 2 Quent; und vermischt diese Dinge sehr genau mit 3 Unzen frischer Butter. Von dieser Salbe streicht man mit einer Feder dem Pferde warm in die Augen, so daß sie wirklich recht hinein auf die Hornhaut des Auges kömmt, welches hauptsächlich zu beobachten ist; denn die meisten Leute machen die Augenlieder nicht genugsam auf, wenn sie Augenwasser, Salben u. d. gl. aufbringen wollen. Es ist ein großer Irrthum, wenn man spricht, man müsse keine Pulver in das Auge eines Pferdes kommen lassen. Allein, man erwäge nur, daß das Wasser, womit diese und alle andere Pulver, die man zu Augenwässern gebraucht, vermischt sind, bloß dazu dient, daß sie besser aufzubringen sind; eben so, wie die frische und ungesalzene Butter in der jezt vorgeschriebenen Salbe, so daß wirklich die Pulver die vornehmsten Dinge bey der ganzen Composition sind.

Für flüssige und triefende Augen der Fohlen und Pferde, kann man auch gleich Anfangs fein gesiebten Zucker denselben einstreuen, oder auch gutes Ziegelsteinöhl alle Tage in die Augen streichen. Oder auch dem Pferde, im abnehmenden Mond, früh Morgens, ehe es noch gefüttert oder getränkt worden, die Augenbraunen mit einem Spizzängelein ausraufen. Oder: man macht mit 2 Loth Salz, und eben so viel Vitriol, mit

2 Maß

2 Maß frischem Brunnenwasser eine Infusion, läßt solche an der Sonne destilliren, und rührt solches, ehe man es brauchen will, wohl durch einander, und streicht es alle Tage einmal mit einer Feder dem Pferde in die Augen.

Bey flüssigen Augen kann man auch, nach dem Rathe des Hrn. v. Sind, Niesemittel gebrauchen, und den Pferden einige Tage hinter einander alle Morgen etwas Schnupftobak, dem man ein wenig Pfeffer zugesetzt hat, vermittelst eines Federkiels in beyde Nasenlöcher blasen. Hr. v. Sind bedient sich eines andern Niesepulvers, welches aus Euphorbiengummi, welches in Majoranwasser gewaschen worden, trocknem Betonienkraute, Eichenmistel, spanischem Tobak und Salmiak zusammengesetzt ist. Bey dem Gebrauche des Niesepulvers fließt das Wasser aus der Nase und den Augen stärker als sonst ab, und die Augen werden erleichtert.

Durch das Abbinden einer Ader am Kopfe, durch Fontanelle oder Wurzelstecken, und durch das Ausschneiden der sogenannten Mäuse, richtet man nichts gegen die Flüsse der Augen aus; man macht vielmehr durch diese Operationen das Pferd nur um desto früher blind.

Was von dem gemeinen Haufen die Mäuse bey den Pferden genennt, und unnöthiger Weise herausgeschnitten wird, sind Muskeln oder Fleischlappen, welche zur Bewegung und Aufhebung der vordern Lippe des Pferdes bestimmt sind; man nennt sie Musculos elevatores labii anterioris; und ist auf jeder Seite einer. Diese Muskeln fangen gleich unter den Augenhöhlen am Winkel und obern Theile der Kinnbackene eine an, gehen längs der Nase herunter, und werden am untern Theile der Nase zur Flechse oder Sehne, und vereinigen sich zusammen; nämlich die Flechsen dieser Muskeln werden endlich nahe bey der Lippe etwas breit oder aponevrotisch, und endigen sich daselbst. Der Nutzen dieser Muskeln ist, die Lippen in die Höhe zu ziehen und zu bewegen, welches beym Fressen höchst nothwendig ist. Ueber diese Muskeln gehen noch andere, die auch unter den Augenhöhlen, aber etwas vorwärts, nach den Nasenbeinen zu, anfangen, über vorige weggehen, in der Mitte sich zertheilen, wovon ein Theil sich bey der Nase endigt, und die Nasenlöcher erweitern hilft,

hilft; der andere Theil aber fast an den Winkel der Lippe endiget, und die Lippe seitwärts in die Höhe zieht. Wird nun diese schädliche Operation weit unten gemacht, welches oft den Schmieden, aus Mangel der anatomischen Kenntniß, einerley ist: so werden diese Muskeln auch mit durchgeschnitten, und die Lippe verliert auch seitwärts einen Theil ihrer Bewegung, und die Nasenlöcher verlieren ebenfalls an ihrer freyen Bewegung, und das Pferd kann dieselben im schnellen Laufen nicht weit genug aufmachen, und hinlängliche Luft fassen. Endlich liegt unter beyden Muskeln ein großer Nerv, welcher vom fünften Paar abstammet, und fast in der Mitte der Kinnbackenbeine aus einem daselbst befindlichen Loche geht, und sich zum Theil in die Lippen verbreitet. Schneidet nun der Schmied zu tief, so wird dieser Nerv auch noch mit verletzt, die Lippen werden noch unbrauchbarer, und es entstehen davon zuweilen Convulsionen und der Tod des Thieres, nachdem nun die Nerven ganz oder nur halb zerschnitten sind. Diese sogenannten Mäuse oder Muskeln sind sehr natürlich von Hrn. de la Fosse, in seinem Cours d'Hippiatrique, auf der 33sten Tafel in Kupfer abgebildet zu sehen. Herr Landkammerath von Schönfeld in seiner nach eigenen Erfahrungen beschriebenen Landwirthschaft und deren Verbesserung, Lpz. 1773. gr. 8. S. 379 versichert, wider die Grundsätze mancher Pferdekenner, seit vielen Jahren als ein sehr nützliches Verwahrungsmittel, die Augen bey Pferden gut zu erhalten sehr vortrefflich befunden zu haben, wenn man jungen Pferden, auch solchen, die bereits ausgewachsen haben, die Mäuse schneiden läßt, als welches nicht nur für die Augen gut ist, sondern auch noch überdies die Schönheit eines Pferdes vermehret, weil dadurch der Kopf um das Nasenbein herum magrer wird, welches bey Pferden unter die Stücke der Schönheit gerechnet zu werden pflegt.

Herrn D. Webers Verwarnung gegen das gewöhnliche Ausschneiden der Mäuse bey den Augenkrankheiten der Pferde, s. in No. 98. des Leipz. Intell. Blatts, v. J. 1773, S. 307.

Nach Anzeige der Allgemeinen Haushaltungs- und Land-Wissenschaft, Th. IV. S. 208, f. kann das Laufen der Augen allzeit durch den zeitigen Gebrauch folgenden Wassers gehoben werden. Man nimmt 4 Händevoll Erdepheu, schneidet es klein, und stößt es in einem steinernen Mörser. Ferner werden 6 Eyer hart gekocht, daß Weiße wird in Stücke zer-

schnitten, und zu dem Erdepheu gethan, und damit wieder gestoßen. Alsdann gießt man 1 Nößel Wein, und ¼ Nößel Rosenwasser hinzu; und schüttet sodann 3 Loth weißen Vitriol, und eben so viel gestoßenen weißen Candiszucker hinzu. Alles dieses wird zusammen gestoßen, und in eine irdene Pfanne geschüttet. Nach diesem werden ungefähr 2 Loth geröstetes Salz darüber gestreuet, die Pfanne zugedeckt, und 6 Stunden in einen Keller gesetzt. Dieses schütter man in einen Beutel, der über einem Gefäße hängt, und läßt es so lange hängen, bis alle Feuchtigkeit, ohne zu pressen, durchgelaufen ist. Das Durchgelaufene wird in eine Flasche gefüllet, und etwas davon in die Augen des Pferdes getröpfelt, und gelinde damit gerieben, indem man zu diesem Ende eine weiche Feder gebrauchet.

Den Fluß, der die Augen der Pferde abwechselnd befällt, und dann nach 4, 5 oder mehrern Tagen wieder vergeht, nennet man den Mond-Fluß, oder die Mond-Blindheit, Fr. Fluxion lunatique, und ein solches Pferd mondblind. Dieser Zufall befällt bald ein Auge allein, bald beyde zugleich. Zu einer Zeit wird das Auge trübe, und zur andern Zeit bleibt es ziemlich gut; und man sollte alsdann nicht glauben, daß das Pferd mit einem Flusse am Auge befallen wäre. Dieses hat nun die Meinung veranlaßt, daß diese Krankheit mit dem Mondwechsel in Verbindung stehe. Daher sagt Solleysel, in seinem vollkommenen Stallmeister, von dieser Krankheit: die Zeit, da der Fluß die meiste Beschwerde verursache, sey gemeiniglich im abnehmenden Monde, zuweilen im Anfange, und die Pferde würden oftmahls blind davon; manche sind sechs, andere drey Monate von dem Anfalle dieser Krankheit frey, und wieder andere befällt sie alle zween Monate.

Die Zeichen eines mondblinden Auges sind nach diesem Schriftsteller folgende. Wenn das Auge mit dem Flusse wirklich befallen ist, so spüret man Hitze und Geschwulst

schwulst an demselben, es thränt, ist dunkel und geschlossen; das sicherste Zeichen der Mondblindheit aber ist, wenn die Augen unterhalb des Augapfels gelblich aussehen, welches man bloß zur Zeit des Flusses wahrnimmt, nach dieser Zeit aber nichts mehr davon sieht.

Man ist durch wiederholte Zergliederung der mondblinden Augen überführt worden, daß der wahre Siz dieser Krankheit der Regenbogen sey, und in einer Entzündung dieser besondern Haut des Auges bestehe, welche von verschiedenen Ursachen herrühren kann, als: vom Verschlagen, von allzu starker Arbeit, u. d. m. Und was den gelblichen Fleck betrifft, welcher von jeztgedachtem Schriftsteller bemerkt worden, und an dem Augapfel zu sehen ist, so kann ein jeder, der die Anatomie dieses Theiles versteht, deutlich bemerken, daß er sich auf der Traubenhaut befindet. Dieser gelbe Fleck aber ist nichts anders, als was man beständig an andern Theilen des Körpers sieht, wenn eine Entzündung vorgeht, welche von einer Hemmung des Bluts und der übrigen Feuchtigkeiten veranlaßt worden ist.

Was die Cur dieser Krankheit betrifft, so muß zuerst und vor allen andern vorzüglich der Aderlaß veranstaltet werden; es muß so bald geschehn, als möglich ist, und ziemlich viel aus den Adern der dicken Schenkel weggelassen werden. Nach diesem können Purziren und urintreibende Dinge Statt finden. Endlich sind auch alle Arten von Terpenthin dienlich; z. B. man nimmt venetianischen Terpenthin, 3 Unzen, und lebendige Kellerwürmer; stößt diese, vermischet sie mit dem Terpenthin, und macht mit Schwefelblumen eine Masse daraus; aus dieser formirt man kleine Kügelchen, von der Größe eines Taubeneyes, und giebt 14 Taze nach einander alle Morgen eines davon ein, wenn das Pferd vorher 2 bis 3 Mal mit der gewöhnlichen und oben, S. 30, beschriebenen Purganz aus Aloe, purgirt worden ist. Zur Verdünnung und Reinigung

der Säfte, kann man auch folgende Latwerge in Gebrauch ziehen. Man nimmt Engelsüß- und Klettenwurzel, von jeder 10 Loth; Petersilienſamen, 3 Loth; Rhabarber, 10 Loth; präparirten Weinſtein, 2 Loth; erweichenden Eiſenſaffran, 4 Loth; feinen Saffran, ½ Quent. Dieſes alles wird zu einem feinen Pulver gemiſcht, und mit 16 Loth Rosmarinwaſſer und 1 Pfund Honig zu einer Latwerge gemacht, und wenigſtens 14 Tage lang, alle Morgen, Mittag und Abend, ſo viel als 2 Unzen ſchwer, dem Pferde zu hinterſt auf die Zunge eingegeben, und der Kopf ſo lange in die Höhe gehalten, bis es die Medicin hintergeſchluckt hat.

Was das äußerliche Auflegen bey mondblinden Pferden anbelangt, ſo wird ſolches nicht viel helfen, weil der Sitz der Krankheit inwendig in dem Augapfel iſt, und dergleichen Dinge wohl ſchwerlich weiter, als auf die Hornhaut und andere äußerliche Häute wirken.

Wenn endlich alle andere Curen nichts helfen wollen, ſo iſt bekannt, daß man die Schlafadern mit gewichſter Seide an zween Orten, einen Zoll weit von einander, unterbindet, dann entzwey ſchneidet, und die Wunde mit einer gemeinen Digeſtivſalbe zuheilt. Man hat geſehen, daß auf ſolche Art eine dauerhaftere Heilung, als durch alles andere Verfahren, geſchehen iſt, welches auch ſeinen guten Grund hat; weil durch das Unterbinden und Entzweyſchneiden der Schlafadern der allzu ſtarke Zufluß des Blutes ins Auge verhindert wird, und doch Aeſte genug übrig bleiben, die den Theilen eine gehörige Menge Blut zuführen. Inzwiſchen, wenn es nicht ein ſonderlich gutes und brauchbares Pferd iſt, ſo verlohnt es ſich wohl nicht der Mühe, alle dieſe Curen mit ihm vorzunehmen; ſondern man wird ſehr wohl thun, wenn man ſich ſolches vom Halſe ſchafft.

Bisweilen iſt die Urſache der Blindheit, eine Undurchſichtigkeit der Hornhaut, die man leicht von außen an dem Auge bemerken kann; oder die Feuchtigkeiten des Auges

werden

werden auch in einem größern oder geringern Grade trübe und undurchsichtig. In diesen Fällen ist wohl eben keine Hoffnung zur Heilung der Blindheit vorhanden.

Manchmal erzeuget sich aber auch auf der Hornhaut obenauf eine dünne undurchsichtige Haut, welche das Thier blind macht. Mann nennt sie ein Fell auf dem Auge, einen Drachen, oder einen Nagel, Fr. Dragon, Perle, Ongle, und will sie öfters mit Aeschenfett wegbeizen; allein, weil das Auge nicht gern fettige Schmierereyen verträgt, so verschlimmert man das Uebel nur durch den Gebrauch dieses Mittels. Besser ist es, etwas ganz fein gepülverten Salmiak oder Zucker in das Auge auf das Fell zu blasen, oder lieber mit dem Finger hinein zu bringen, oder auch das Fell behutsam wegzuschneiden, damit die Hornhaut wieder hell werde.

Bisweilen wächst auch, nach der Vorstellung der gemeinen Viehärzte, aus dem innern oder größern Augenwinkel eine andere Haut hervor, die einen Theil des Auges bedeckt, und folglich das Sehen verhindert, und bey Pferden sowohl, als auch dem Rindvieh, der Haug oder Hauk, oder die Hauke, genannt wird. Auch diese hat man bisher auszuschneiden angerathen, indem man ein dünnes Blech zwischen die Haut und das Auge gebracht, sodann mit einer Nähnadel, worein ein Faden gefädelt worden, durch die Haut gestochen, sie vermittelst des Fadens in die Höhe gezogen, und sie darauf ausgeschnitten hat. Allein, auch dieses Ausschneiden ist eben so schädlich, wie ich vorher von den Mäusen gezeigt habe. Denn die Hauke ist nichts anders, als derjenige dünne Knorpel im großen Augenwinkel, welcher die Figur eines Theiles vom Zirkel ausmacht, und in einer doppelten sehr dünnen Falte, welche von der gemeinschaftlichen Haut (Conjunctiva) gemacht wird, eingehüllt lieget, wodurch die Hauke sowohl mit dem Augapfel, als auch der innern Fläche der Augenlieder, verbunden wird; die innere Fläche davon ist mit kleinen Drüsen versehen, welche

eine Feuchtigkeit ergießen, wodurch die Bewegung über dem Augapfel erleichtert wird. Diese Haut oder Hauke hat keine Fleischfibern oder Muskeln, wodurch sie bewegt wird, folglich auch an und vor sich keine Bewegung, sondern sie wird bewegt, und begiebt sich vorwärts über das Auge, sobald der Augapfel zurück in die Augenhöhlen durch seine eigene Muskeln bewegt wird, welches geschieht, wenn ein fremder Körper sich dem Auge nähert, oder ihm einige Gefahr drohet. Man mache nur den Versuch an todten Thieren, und stoße das Auge in die Augenhöhlen zurück, so wird die Hauke sogleich zum Vorschein kommen, und die durchsichtige Hornhaut überziehen. Es hängt also die Bewegung der Hauke bloß von der Bewegung des Augapfels ab, durch dessen Zurückpressung die Hauke zum Vorschein kömmt. Dieses geschieht ebenfalls, wenn die Theile, welche das Auge umgeben, sich entzünden, aufschwellen, oder wenn Geschwulst in der Gegend der Hauke vorhanden ist. Wenn nun durch irgend eine Krankheit der Augen die Hauke vorgetrieben und sichtbar wird, die durchsichtige Hornhaut des Auges überzieht, oder gar zum Theil im innern Winkel heraus steht, so hat man geglaubt, die Hauke sey die Ursache der Krankheit, da doch aus der Beschreibung der Hauke jedermann einsehen wird, daß das Heraustreiben derselben nur eine Folge davon ist; denn so bald die Krankheit des Auges gehoben ist, geht auch die Hauke wieder von sich selbst zurück, und nimmt ihren vorigen Raum ein. Sollte es aber ja geschehen, daß ein Gewächs an der Hauke entstände, welches sie aus dem innern Augenwinkel hervor triebe: so muß man das Widernatürliche von der Hauke abzusondern suchen, ohne sie selbst mit wegzuschneiden. Man ersieht also hieraus, daß es höchst schädlich und ganz unverantwortlich sey, einen so wesentlichen Theil wegzuschneiden, dem die Natur so großen Nutzen beygelegt hat. D. Weber versichert, daß sich, seit seiner sechsjährigen Praxis

bey

bey Thieren, noch kein einziger Fall ereignet habe, welcher das Ausschneiden der Hauke erheischet hätte, und daß die von den Thierärzten beschriebenen Fälle, weswegen sie die Hauke ausgeschnitten, durch dienlich und schickliche Arzeneymittel, Aderlaß und Purgiren, gehoben werden können.

D. Webers Anmerkung von dem schädlichen Gebrauche, den Pferden die Hauke aus den Augen zu schneiden: ist in No. 37 des Lyz. Int:ll. Bl. v. J. 1773, S. 295, f.

Die Häutchen wegzubringen, welche von einer Entzündung des Auges entstanden sind, ist auch das sogenannte blaue Wasser sehr dienlich. Hier ist eine zweyfache Art der Zusammensetzung desselben, welche aus einem geschriebenen Roßarzneybuche Churfürst August's I. genommen ist. 1) Man nehme ungelöschten Kalk, 1 Pfund; reines Brunnenwasser 1 Kanne, thue es in einen neuen Topf zusammen, und lasse es sieden; wenn es recht gesotten hat, setzt man es an einen Ort, und läßt es 3 Tage lang stehen; alsdann setzt sich der Kalk, und es steht oben auf dem Kalke ein schönes lauteres Wasser. Dieses Wasser seihet man durch Löschpapier allmählich in ein Glas ab, und nimmt von demselben 6 Loth, Grünspan und Salmiak, von jedem ½ Loth. Diese 3 Stücke temperire man zusammen, und thue es in ein Glas, so wird ein schönes blaues Wasser daraus; dieses streicht man dem Pferde drey Mal mit einem Federchen in die Augen, allzeit um den andern Tag, so wird man finden, daß sich die Felle verlieren werden. Oder 2) man nimmt so viel, als mit 3 Fingern gefaßt werden kann, von ungelöschtem Kalk, thut selbigen in einen neuen wohl glasurten Topf, der gut ausgesotten ist; gießt 3 Maß reines lauliches Wasser darauf, und rühret es ½ Stunde wohl um, läßt es hernach ein Paar Stunden sich setzen, und seihet es sodann in einen kupfernen, oder, welches noch besser ist, in einen messingenen Kessel oder Becken durch; thut ferner 2 Loth Salmiak, und 10 Gran Campher, der in Weingeist aufgelöset worden, hinein;

hinein; rühret und peitschet es mit einem Büschlein so lange, bis es schön blau wird; filtrirt es durch Löschpapier, und hält es an einem laulichen Orte. Letzteres Wasser ist vornämlich wider allerhand äußerliche offene Schäden, Mauke, u. d. gl. dienlich, wenn man den Schaden Abends und Morgens rein damit auswäscht.

Ein zuverlässiges Mittel für die auf den Augen wachsende Haut, vornämlich zu Anfange, so bald der Schade sich zeigt, ist folgendes. Man kochet ein Ey hart, sondert das Gelbe ab, und schneidet das Weiße in Stücke. Dieses vermischet man mit etwas gerösletem Salze, schüttet es in eine ganze Eyerschale, setzt sie über ein Feuer, und läßt sie so lange stehen, bis sie zu Pulver gestoßen werden kann. Hiemit werden 4 Loth Honig, und 3 Gran weißer Vitriol, vermischt; von diesem wird zuweilen etwas Weniges mit einer Feder in das Auge gebracht.

Wenn ein Pferd einen Fleck oder ein Mahl auf dem Auge hat, welches von einem scharfen Flusse, der auf das Auge gefallen ist, herrührt: so ist die oben, S. 31, vorgeschriebene Salbe anzupreisen. Sie muß aber gebraucht werden, wenn das Uebel noch neu ist; denn da wird sie die Geschwürchen sicher reinigen und heilen. Ist aber der neblichte Fleck oder die weiße Haut schon lange Zeit auf dem Auge gewesen, oder es befindet sich eine zurückgebliebene Narbe von einer Wunde darauf: so hat man sehr zu zweifeln Ursache, ob jemals eine Hülfe dafür ist. Wenn ja etwas gutes zu hoffen ist, so muß man solches von einem langen Gebrauche solcher Dinge erwarten, die, wenn sie ins Auge gebracht werden, durch ihre Rauhigkeit und Härte das Auswendige der Hornhaut abreiben; und zuweilen können auch diese Sachen, wenn sie mit Honig oder einem andern heilenden Mittel vermischt werden, etwas helfen. Das meiste könnte man sich, was die Vertreibung der Flecke auf der äußern Oberfläche des Auges betrifft, wenn keine Entzün-

zündung dabey ist, von feingepülvertem Glase versprechen. Denn wenn das Glas fein pulverisiret, durch ein Florsieb geschlagen, und mit Honig und etwas frisch gesalzener Butter vermischt wird, so hat man die Erfahrung, daß es Nebelflecke weggebracht hat, wenn alles andere nicht hat anschlagen wollen. Die Ursache ist ohne Zweifel darin zu suchen, daß das Glas keinesweges durch die Bewegung und das Wasser im Auge in kleinere Theile aufgelöset wird, sondern seine Gestalt behält; da hingegen Tutie oder Galmey durch die Bewegung des Auges so glatt gemacht werden, daß sie an einem so harten Körper, als ein veralteter Nebelfleck ist, wenig ausrichten können. Eben so macht sich mancher eine ganz falsche Vorstellung, wenn er sich einbildet, daß der Menschenkoth, wenn man ihn zu Kohle brennt und pülvert, und mit einer Federspule ins Auge bläset, Flecken, Häute, u. d. gl. wegnimmt.

Der Staar bey Pferden läßt sich in zwo Gattungen eintheilen; 1) in einen grauen oder weißen, und 2) in den schwarzen Staar.

Den angehenden weißen oder grauen Staar erkennet man: 1) wenn das Auge kleiner, als gewöhnlich, dabey die durchsichtige Hornhaut mehr oder weniger trübe, und der Stern ganz enge ist. 2) Wenn die Traubenhaut, darunter der braune oder schwarze, und bey Glas-Augen der weiße Umfang des Sternes verstanden wird, sich nicht erweitert, indem man das andere noch gesunde Auge mit der Hand zuhält, welches doch bey einem jeden gesunden Auge allemal sehr merklich geschehen muß. 3) Findet sich hinter dem zusammengeschnürten Sterne etwas Grünliches, oder nimmt man einige graue oder weiße Punete wahr, so kann man versichert seyn, daß der graue oder weiße Staar im Anwuchs sey; welcher sich 4) durch kurze oder längere Zeit deutlich zu Tage leget, indem entweder das hinter dem Sterne befindliche Häutchen, welches gleichsam eine Scheidewand zwi-

schen der wässerigen und glasartigen Feuchtigkeit aus-macht, oder auch die Haut der Krystall-Linse selbst undurchsichtig und weiß oder grau erscheint. Ja zuweilen wird der ganze Krystall-Körper dunkel, und die andern Feuchtigkeiten trübe befunden, welches nach der verschiedenen Farbe, der weiße oder graue Staar genannt wird. Den Anfang dieser Krankheit nennen die Franzosen Cul de verre.

Der weiße oder graue Staar kann zuweilen noch in Zeiten curirt werden. Vor allen Dingen ist das Klystieren das nothwendigste, welches aus folgenden bestehen muß. Man nimmt Leinöhl, ½ Pfund; Honig, 4 Loth; Coloquinthenmark, und Lerchenschwamm, von jedem 1 Loth; Scammonium, 1 Quent; Cassien-Extract, 4 Loth; und Salz, 1 Handvoll; kochet dieses alles in reinem Fließwasser, und bringt es dem Pferde bey. Man muß auch, wenn Vollblütigkeit dabey ist, dem Pferde eine Halsader öffnen, und sodann folgendes Pulver beybringen. Man nimmt gelbes Präcipitat, 2 Quent, und Haselwurzkraut, 1 Loth, machet es zu einem sehr feinen Pulver, und bläst davon 1 Messerspitze voll, durch einen Federkiel oder eine Tobackspfeife, in beyde Nasen-Löcher. Wenn man sieht, daß das Pferd davon nicht zu stark angegriffen wird, kann man die Portion stärker nehmen. Dieses Pulver macht die Nase fließend, reiniget das Haupt, eröffnet die Verstopfung, und kann also diese Blindheit, wofern sie nicht unheilbar geworden ist, am besten heben. Dieses Pulvers kann man sich so lange bedienen, bis man eine Veränderung oder Besserung an den Augen gewahr wird. Sollte sich nur im geringsten eine Besserung vermerken lassen, so muß das Aderlassen alle 14 Tage, das Pulver täglich, das Klystieren aber alle 8 Taze gebraucht werden. Ist es mit dieser Cur in soweit geglückt, daß das Pferd sein Gesicht völlig wieder bekommen hat, so wird man wohl thun, wenn man, einem abermaligen gleichen Zufall vorzukommen,

kommen, sich folgenden Pulvers zu Zeiten bedient. Man nimmt Rinde von wilden Kastanien, Baldrianwurzel, Meisterwurzel, Eberwurzel, von jedem 8 Loth; Fenchelsamen, 1 ½ Loth, und Coriander 4 Loth; machet es zu einem feinen Pulver, und giebt dem Pferde täglich 3 Loth, 14 Tage nach einander. Nebst dem Gebrauche dieses Pulvers kann man auch folgenden Umschlag bereiten. Man nimmt Rosmarin, Weinraute, Schellkraut, und Poley, von jeden 1 Handvoll; siedet es eine Zeitlang in einem Maß rothen Wein; und wenn es den lezten Sud thun soll, thut man 1 Qu. Saffran dazu, sezt es vom Feuer, läßt es erkalten, tunket ein Bäuschlein von Leinwand hinein, und leget es dem Pferde über das Auge. Mit diesem Umschlage muß man noch eine Zeitlang nach dem Pulver continuiren.

Hat man aber den Anfang dieser Krankheit entweder nicht wahrgenommen, oder versäumt, oder nicht curiren können, und ist der ganze Stern recht weiß und undurchsichtig, so rathen Einige, folgende Operation dabey vorzunehmen. Man soll den Abend vorher dem Pferde nichts zu fressen geben; den Morgen darauf läßt man es sich selbst auf die Erde legen, macht ihm den Kopf fest, daß es ihn nicht rühren kann, läßt ihm das Auge offen halten, sticht mit einer nicht gar spizigen Nadel durch das Weiße in den äußern Augenwinkel, so daß man das traubenförmige Häutchen nicht verlezze, und sucht entweder nur das dunkle Häutchen, oder wenn es nöthig ist, den ganzen Krystall-Körper abzulösen, und auf den Grund des Auges zu drücken, oder ganz und gar aus dem Auge heraus zu ziehen; kurz, man arbeitet so lange, bis das Auge wieder hell erscheint. Alsdann zieht man die Nadel heraus, wischet das Auge mit einem saubern zarten Tüchlein ab, bestreichet ein Bäuschlein von Flachs, mit einer Mixtur von Eyerklar und Rosenöhl, und bindet es auf das Auge. Oder, man zerreibt ein Stückchen Alaun in einer Mixtur von Eyer-

klar

klar und Rosenwasser, macht daraus mit einem Besenreis einen Schaum, tunket das Bäuschlein darein, und leget es auf, läßt es 24 Stunden liegen, und verbindet nach dieser Zeit das Auge von neuem; nach etlichen Tagen ist die Verwundung heil, und das Pferd, wenn die Operation wohlgerathen, von seiner Blindheit curiret. Währender Zeit als man noch etwas zu befürchten hat, muß man dem Pferde wenig oder gar nichts zu fressen geben, weil die Bewegung des Kiefers auch die wohlgerathenste Operation verderben kann. Das Trinken schadet nicht so viel, daher man das Wasser durch Kleyen oder Mehl nahrhaft machen kann.

So sehr Einige diese Operation, welche man das Staarstechen nennet, und in des Hrn. v. Sind Unterrichte in den Wissenschaften eines Stallmeisters, S. 213, f. ausführlich beschrieben findet, anrathen wollen, so kann man sich doch kaum vorstellen, daß dieselbe von so guten Folgen wäre, indem es fast nicht möglich ist, daß man dem Pferde den Kopf so fest machen kann, daß es solchen nicht rühren, und sich selbst also durch eine Bewegung währender Operazion das Auge verletzen könne; noch viel weniger aber ist die Bewegung des untern Kiefers nach der Operation zu verhüten. Es wird also wohl besser gethan seyn, wenn man den Staar durch bewährte Arzeneymittel zu vertreiben suchet; und wenn ja auch diese nichts helfen wollen, so ist am besten, daß man es blind lasse, und alle weitere Kosten erspare. Folgendes Pulver hat in dergleichen Fällen oftmals die beste Wirkung gethan. Man nimmt Baldrianwurzel und Augentrostkraut, von jedem 1 ½ Loth; präparirte Eyerschalen, 2 Loth; mit Schwefel abgeriebenes Queckſilber, präpgrirte Kellereſel, von jedem 1 Loth; giebt dem Pferde täglich zwey Mal davon 1 Loth unter seinem Futter zu fressen, und fährt damit, wenn das Pferd der Kosten werth ist, ein ganzes Jahr fort.

Der schwarze Staar läßt sich vornämlich daran erkennen; 1) wenn die durchsichtige Hornhaut und die dahinter befindlichen Feuchtigkeiten zwar hell und klar, der Stern aber sehr erweitert, und noch einmal so groß, als gewöhnlich erscheint; wenn man 2) das Pferd aus dem Dunkeln ins Helle bringt, und der Stern sich nicht lebhaft zusammenzieht und enger wird, sondern so wie im Dunkeln, also auch im Hellen, unbeweglich stehen bleibt; und 3) wenn hinter dem Sterne sich eine meergrüne Farbe wahrnehmen läßt, so ist die gläserne Feuchtigkeit verdorben, und der schwarze Staar auf dem Wege. Wenn das Pferd auch gleich noch etwas mit dem Auge sehen kann, so wird doch endlich die Netzhaut auch angegriffen, und der Stern verliert seine zusammenziehende Kraft überall, und alsdann ist der schwarze Staar völlig da, und das damit befallene Auge stockblind; und diese Art von Blindheit ist fast beständig ganz und gar unheilbar.

Bey dem schwarzen Staar hat das Pferd öfters ein schönes helles und so vollkommenes Auge, daß auch wohl ein scharfer Kenner darüber zuweilen wegsehen kann. Weil diese Pferde aber stockblind sind, so sieht man es ihnen an dem Gange an, indem sie die Beine hoch heben, und sich vor dem Stolpern zu hüten suchen, wenn sie sacht gehen. Sitzt aber ein verschlagener Verkäufer darauf, so weiß er es so zusammen zu nehmen, daß man es im Vorreiten auch schwerlich gewahr werden kann.

Verhärtete Augen-Drüse. Die Augendrüse verhärtet sich von einem langen und anhaltenden Flusse im Auge, oder von einer widernatürlichen Hitze im Augapfel selbst, wodurch sie in dem großen Augenwinkel, nach der Nase zu, hart und knorpelig wird, so daß sie mehr als den halben Theil der Hornhaut bedeckt. In diesem Falle ist nichts weiter zu thun, als dieselbe wegzuschneiden, und eine aus 1 Unze Tutiensalbe, 2 Quent Rosenhonig, und 1 Scrupel calcinirten Vitriol, bestehende, kalt unter einander gemischte Salbe zu gebrauchen. Von

den französischen Roßärzten wird gesagt, sie zögen die Thränendrüse mit einer Nadel und einem Faden Zwirn in die Höhe, und schnitten solche so tief weg, als sie nur könnten. Allein, es ist am besten, wenn man den harten Theil nur so weit wegschneidet, als er das Auge bedeckt; denn wenn man von der Drüse zu viel wegnimmt, so wird sich die Unbequemlichkeit ereignen, daß der große Augenwinkel beständig voll Wasser steht.

* **Augen-Krankheiten der Schafe.** Die Schafe werden oft von Verkältung angegriffen, die ihnen auf die Augen fällt, und sie ganz blind macht. Oft entstehen eben diese Zufälle aus andern unsichtbaren Ursachen, vornämlich aber auch von dem öftern und häufigen Salzlecken. Das Gegenmittel ist in beyden Fällen dasselbe. Man preßt nämlich den Saft der Schellwurzel aus, und läßt eine Quantität von demselben Abends und Morgens in die Augen tröpfeln.

Augenkraut, Augentrost, siehe Einbeere. *Euphrasia.*

* **Augen-Leder**, Scheu-Leder, sind rund geschnittene steife Stückchen Leder, welche an die Zäume der scheuen Kutsch- und Zugpferde, um die Gegend der Augen angemacht werden, damit solche nicht auf die Seite sehen können. Man pflegt auch dergleichen runde und hohle Augendeckel von Filz den beißigen Pferden, die nicht gern aufsitzen, oder sich beschlagen lassen, vor die Augen zu binden. Siehe auch Blend-Leder.

* **Augen-Lieder**, L. Palpebræ, Fr. Paupières, dienen, die Augen zu verwahren, und zu verhüten, daß die Hornhaut nicht austrockne. Das obere erhebt und senkt sich; das untere hat nur wenig Bewegung. Obgleich die Bewegung der Augenlieder willkührlich ist, so kann man sie doch nicht erhoben behalten, wenn man schläfrig wird, oder wenn die Augen müde sind. Oft hat man auch zu dieser Zeit zuckende und andere nicht willkührliche Bewegungen, die man selbst nicht merkt. Bey den Vögeln und einigen Thieren, die zugleich auf der Erde

und im Wasser leben, hat nur das unterste Augenlied Bewegung; und die Fische haben gar keine Augenlieder, weder oben noch unten.

Wenn die Haare an den Augenliedern, Lat. Cilia, lang und dicht sind, so scheinen die Augen schöner, und der Anblick angenehmer. Nur der Mensch und der Affe haben an beyden Augenliedern Haare; die andern Thiere haben an dem untern Augenliede keine, und beym Menschen selbst sind an solchem viel weniger, als am obern.

Hier sind, zum Besten des Landmannes, einige bewährte Mittel für Augenliederzufälle. 1. Wenn die Haare der Augenlieder in die Augen treten. Man muß solche mit kleinen Zwickzänglein heraus reißen, wobey man das Augenlied mit einem oder mit zween Fingern hält. Man befördert auch das Ausfallen dieser Haare, wenn man den Rand der Augenlieder mit Blute von Laubfröschen oder Fledermäusen reibet. Um die Haare auf erstere Weise auszurupfen, muß man vorher Kalk im Wasser löschen, das Wasser davon weggießen, anderes frisches darauf thun, und mit selbigem die Augenlieder benetzen; denn das erstere Wasser würde zu scharf seyn.

2. Wider den Ausschlag oder die Ränder an den Augenliedern, mischet man in Rosensalbe ein wenig präparirte Tutie, streichet solche hernach auf ein zartes Leinwandtüchlein, und legt es über die Augenlieder.

3. Wider das Fressen und Jucken in den Augenliedern, nimmt man weißen Wein und Rosenwasser, von jedem 1 ½ Unzen, und Leber-Aloe 1 Quent, mischet alles wohl unter einander, tunket Läppchen in diesen Liquor, und legt sie auf die Augenlieder. Oder man gebraucht folgendes Mittel. Man nimmt das Weiße von einem harten Ey, zerstößt es mit 20 Gran weißem Vitriol in einem Mörser, gießt 4 Unzen Wegerich- oder Rosen-Wasser hinzu, seihet es durch ein reines Tüchlein, tröpfelt einige Tropfen davon ins Auge, oder tunket ein wenig Baumwolle darein, und benetzt die Augenlieder des Tages öfters damit.

4. Wi-

4. Wider das Gerstenkorn (Hagelkorn) am Auge, L. Hordeolum, Fr. Grain de grêle, Grain d'orge Dieses ist eine kleine Geschwulst, welche an dem auswendigen Rande der Augenlieder, nahe bey den Haaren, hervor kömmt, und gemeiniglich eine kleine Beule abgiebt, welche einem Gerstenkorne gleichet, weswegen sie auch also genannt wird. Wenn die Geschwulst lange gewährt hat, daß sie dadurch hart, wie ein Hagelkorn, geworden, so ist solche sehr schwer zu heilen; denn wenn man sie auch abschneiden will, so ist es doch gemeiniglich vergebliche Mühe und gefährlich, denn es wächst wieder. Das beste Mittel, diesem Uebel, zumal wenn es eingewurzelt ist, abzuhelfen, ist eine gute Diät, nach welcher man leichte Speise genießet. Man kann auch solche Geschwulst mit Spiritus, darein man ein wenig Campher gethan, Otter- oder Hühner-Fett, und nüchternem Speichel bestreichen. Hilft dieses nicht, so muß sie mit einer Lanzette geöffnet werden, daß die Materie heraus gehe. Wenn diese Geschwulst weich ist, und sich eindrücken läßt, so kann man sie mit einem seidenen Faden abbinden, den man alle Tage stärker ziehen muß, da sie alsdann von selbst abfallen wird.

5. Wider die Vereinigung oder das Verschwellen der Augenlieder. Dergleichen trägt sich zu, wenn sich ein verborgenes Geschwür unter die Augenlieder setzt. In solchem Falle muß man Schwefelbalsam, und hernach das Pflaster Manus Dei, wie es Schröder in seiner vollständigen Apotheke beschreibt, auf das Auge legen.

6. Wider die Warzen der Augenlieder, ist nichts besser, als sie mit Frauenmilch zu bestreichen, um solche dadurch weich zu machen. Das ungarische Wasser, weil es die Schweißlöcher öffnet, zertheilt solche zwar auch, und ist noch kräftiger; allein man muß sich in Acht nehmen, daß nichts davon in die Augen komme. Sollte die Härte nicht vergehen, so muß man die Warzen aufschlitzen, die Materie heraus drücken, und in

Wein-

Wein- oder Camphergeist getunkte Läppchen darauf legen, und hernach das Pflaster, Diachylum genannt, gebrauchen. Doch sind alle diese äußerlichen Mittel nicht kräftig genug, wenn der Kranke nicht zuvor wohl gereinigt wird, und eine gute Diät hält.

Augen-Nicht, Nihil album; siehe unter Tutia.

Augen-Pappel, Alcea, Malva verbenacea, s. Pappel.

Augen-Punct, siehe Gesichts-Punct.

¤ **Augen-Sprossen**, Fr. Andouillers, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirschstange und am Rehbockgehörne, welches zunächst über dem Auge ist. Am jagdbaren Hirsche nennt man es die Augen-Sprießel oder Eissprießel. Ein Hirsch, der diese nebst den Spießen ausgewachsen, und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel Hirsch genennet. Die darauf folgenden Enden heißen Sur-Andouilles.

¤ **Augen-Stein**, Dieser Name wird, außer dem halb durchsichtigen Steine, welcher zum Achat und Onyx gerechnet, seiner Seltenheit wegen aber im Werthe höher als der Achat geachtet, und sonst auch Katzen-Auge, Sonnen-Auge, L. Oculus Beli genannt wird, auch einem kleinen glatten Steinchen gegeben, von Gestalt und Farbe einer Linse, welches man bey der Stadt Grenoble findet. Man bedient sich desselben, ihn in die Augen zu legen, wenn etwas darein gefallen ist, indem seine linsenförmige Gestalt verursacht, daß, wenn man ihn in das Auge laufen läßt, er alle fremde und unreine Körper, welche in das Auge gekommen sind, mit sich hinweg nimmt, und seine Glätte verhindert, daß er das Auge nicht beschädigt. Er kann auch in verschiedenen Fällen dienen, wo man z. B. bey innerlichen Geschwüren das Zusammenwachsen der Augenlieder und des Augapfels verhindern will.

Augen-Trost, siehe *Euphrasia*.

Augen-Wurzel, Malva verbenacea; siehe Pappel.

Augelot, heißt, insonderheit bey den Winzern in der Gegend von Auxerre, eine viereckige Grube in den Wein-

Bergen zum Senken und Fechsereinlegen. Daher sagt man: planter à l'augelot, d. h. einen kleinen Graben in der Gestalt eines Troges machen, und ungewurzelte Reben hinein legen.

Auget, ein kleiner Trog, ein Tröglein, besonders an den Käfichen, zum Vogelfutter.

Bey Pferden, der Canal; siehe Canal bey Pferden.

In der Baukunst, das Becken einer Dachrinne; und beym Müller: der Schuh; d. i. das Ende des Rumpfes, wodurch das aus dem Mühlenrumpfe herauskommende Getreide zwischen die Mühlsteine fällt.

Augne, (Points d') eine Sorte neumodischer Spitzen, welche sonderlich zu feinen Manschetten verbraucht werden.

Augst, ein Insect; siehe Haft 1.

Augst-Eiche, siehe unter Eiche.

Augst- oder August-Haber; siehe Schwarz-Haber, unter *avena*.

* Augster, eine Art ungarischer Trauben; siehe unter Wein-Stock.

*Augüst, Augst- oder August-Monat, Obst-Monat, L. Augustus, Fr. Aout, ist, nach der verbesserten und julianischen Rechnung, der achte, nach den vier Jahrszeiten aber der dritte und letzte Sommermonat. Es ist aber dieser Monat dem Kaiser Octavius Augustus zu Ehren, der in demselben seinen Einzug mit einem Triumph in Rom gehalten, nach seinem Namen Augustus genannt worden, da er sonst von den Römern Sextilis, d. i. der sechste Monat vom März an, genennet war. Kaiser **Carl der Große** hat ihn im Deutschen den Aehren- oder Aernde-Monat genennet, weil man um diese Zeit mit der Aernde und Einsammlung des Getreides beschäftigt ist, welches zu der in der Handlung gebräuchlichen Redensart Gelegenheit gegeben, daß der oder jener, wie die Franzosen sprechen, seinen August, oder wie wir Deutschen sagen, seine Aernde habe, um dadurch anzuzeigen, daß er seine Sachen gut anstel-

le,

le, und daß ihm seine Handlung wohl von Statten gehe. Sonst heißt er auch Wein-Koch, von dem Sprichworte: Was Julius und August am Weine nicht kochen, das kann der September schwerlich zurecht bringen. Bey den Holländern heißt er Oogstmaand. Er hat 31 Tage, und der Mond 29. Die Sonne tritt in das Zeichen der Jungfrau, gegen den 23sten dieses Monats. Die merkwürdigsten Tage und unbeweglichen Feste in demselben sind: der 1 Petri Kettenfeyer, 10 Laurentius, 15 Mariä Himmelfahrt, 24 Bartholomæus. Auf Bildnissen wird dieser Monat durch einen nackenden Mann bezeichnet, welcher eine Schale unter dem Kinn hält, um sich abzukühlen. Aus eben dieser Ursache hat man ihm auch eine Art von Fächern gegeben, der aus Pfauenfedern besteht.

Tag	Sonnenaufg.	Sonnenunterg.	Tageslänge.	Nachtslänge.
1	" " "	" " "	15 St. 22 M.	8 St. 38 M.
2	4 Uhr 29 Min.	7 Uhr 37 Min.	" " "	" " "
5	4 — 33 —	7 — 27 —	" " "	" " "
8	4 — 38 —	7 — 22 —	" " "	" " "
11	4 — 43 —	7 — 17 —	14 St. 48 M.	9 St. 12 M.
15	4 — 48 —	7 — 12 —	" " "	" " "
18	4 — 53 —	7 — 7 —	" " "	" " "
21	4 — 59 —	7 — 1 —	14 St. 2 M.	9 St. 48 M.
24	5 — 4 —	6 — 56 —	" " "	" " "
27	5 — 9 —	6 — 51 —	" " "	" " "
30	6 — 15 —	6 — 45 —	" " "	" " "

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geschehen müssen.

Zu Anfange dieses Monats muß man Zwiebeln säen, damit man bey Zeiten im Frühlinge davon einen Vorrath für die Speise, zum Salat habe. Wegen Besorgniß eines strengen Winters, kann man auch zu gleicher Zeit etwas wälsche Zwiebeln säen, weil diese die stärkste Kälte ausstehen, auch einen stärkern Geschmack haben. Man muß auch Spinat säen, zum Gebrauch der Küche den Winter

und Frühling hindurch. Die beste Art desselben, welche die Kälte ausstehen kann, ist die schmalblätterige. Die größte und nutzbarste ist der sogenannte Kletten Spinat.

Gegen den 5ten oder 6ten, säet man frühzeitigen Kopfkohl; am 10ten oder 12ten, etwas Blumenkohl, zum frühen Vorrath, damit solcher unter Glocken oder Handgläser, und an die Wände, wo er frey wachsen soll; verpflanzt werden könne. Ungefähr am 14ten säet man noch etwas mehr, zum zweyten Vorrath, um ihn unter Gerähme, woselbst er den Winter hindurch ausdauern soll, zu pflanzen.

Gegen die Mitte des Monats muß man man etwas gemeinen Kopf- auch braunen niederländischen Lattich säen, damit solche, den Winter über, auf warmen Stellen ohne Bedeckung stehen können; auch gegen das Ende des Monates etwas Cos und schlesischen Lattich, um sie auf warmen Stellen an Wänden, Pfählen oder Hecken zu pflanzen. Einige von ihnen muß man auch, bis zum Frühling, auf den Ländern zurück lassen; solche werden im folgenden Frühlinge sehr früh zum Gebrauche tüchtig seyn; wo solche aber übrig bleiben, da müssen sie nicht gar zu dicht an einander stehen.

Bey feuchtem Wetter verpflanzt man Endivien und Sellerie, nachdem man solche vorher wohl begossen hat, damit sich die Erde an ihre Würzeln senke; sie müssen auch, wenn das Wetter trocken ist, bis sie wohl bewurzelt sind, gehörig begossen werden.

Man kann jetzt einige von denen Lattichpflanzen, welche im vorigen Monate gesäet worden, umsetzen, um sie im Herbste in der Küche gebrauchen zu können; diese müssen in eine warme Gegend gepflanzt werden, damit sie der Frost, welcher sich öfters im October frühzeitig einstellt, nicht beschädige; solche müssen auch, bis sie bewurzelt sind, wohl begossen werden.

Gegen das Ende des Monats muß man vielerley Arten der Samen, welche lange Zeit in der Erde liegen, säen;

säen; als; Kerbel, Angelik, Liebstöckel, Meisterwurz, Löffelkraut, Fenchel, Smyrnenkraut, wohlriechende Sesel, Ackerlattich, und einige andere, welche allemal besser gerathen, wenn man sie zu dieser Jahrszeit säet, als wenn selbige im Frühlinge gesäet worden.

Die im vorigen Monate mit Kohlkräutern ꝛc. besäeten Beete, müssen fleißig gegätet werden; und wenn die Pflanzen darauf gar zu dick stehen, muß man einige ausziehen, und auf einen andern Fleck Landes verpflanzen.

Man schneidet die blühenden Stängel der meisten Arten starkriechender Gewächse ab, als: Lavendel, Rosmarin, Saturey, Isopp ꝛc., damit an selbigen noch vor dem Winter neue Zweige ausschlagen können; dieses muß aber nicht bey trocknem Wetter geschehen, weil, bey etwa einfallender langen Dürre, die Gewächse oftmals verderben.

Man zieht die Zwiebeln, Knoblauch, Rockenbollen und Schalotten, wenn ihre Blätter zu verwelken und abzufallen anfangen, aus der Erde, breitet sie auf einer luftigen Stelle aus einander, damit sie abtrocknen, ehe man solche an denjenigen Ort legt, wo sie, den Winter über, zum Gebrauch aufgehoben werden sollen.

Bey trocknem Wetter muß man die Erde an der Sellerie, welche groß genug ist, aufhäufen; sich dabey aber in Acht nehmen, daß man die Mitte der Pflanzen nicht mit Erde bewerfe. Die vollgewachsene Endivie muß man aufbinden, damit sie bleich werde; dieses muß ebenfalls, wenn die Blätter sehr trocken sind, verrichtet werden.

Die Artischocken, welche im vorigen Frühlinge gepflanzt sind, werden nunmehr anfangen, ihre Frucht hervor zu treiben; daher müssen alle kleine Sprossen, welche an den Seiten ihrer Stiele ausschlagen, davon abgeschnitten werden, weil sie sonst die Frucht auf der Spize schwächen und auszehren. Auch muß man solche vom Unkraute, und allen andern großwachsenden Kräutern, welche bey ihnen stehen, befreyen.

Den Broccoli, welcher im vorigen Monate noch nicht umgesetzt worden, verpflanzt man auf die Stelle, wo er bis zur Blüthe bleiben soll, und begießt ihn wohl, bis er bewurzelt ist. Diese Pflanzen müssen, jede in der Weite eines Fußes, besonders in Reihen, welche ungefähr 2 Fuß von einander ab stehen, gepflanzt werden. Man kann auch noch etwas Savoyerkohlpflanzen versetzen, damit sie spät im Frühlinge tüchtig seyn; solche werden aber, bey strenzem Winter, zu keiner besondern Größe anwachsen, noch gute Köpfe gewinnen.

Die Wurzeln der jungen Melonen muß man gegen gar zu viele Nässe bewahren, weil diese oftmals verursacht, daß die Pflanzen verderben, ehe die Frucht reif ist.

Jezt ist die Jahrszeit zum Einmachen der Gurken; deswegen muß man sie in jeder Woche 2 oder 3 mal besehen, und unter ihnen die hiezu tüchtigen auslesen. Bey trocknem Wetter müssen sie öfters begossen werden, damit sie viel Früchte liefern.

Der Sparzel, welcher im vorigen Frühlinge gepflanzt ist, muß fleißig vom Unkraute gereinigt werden, damit die zu dieser Zeit daran ausschlagenden neuen Sprossen stärker gerathen. auch alle Wintergewächse, als: Pastinaken, Lauch, rothe Rüben, Kopfkohle ꝛc. müssen vom Unkraute rein gehalten werden.

Die Misthaufen müssen ebenfalls vom Unkraute, besonders der Melde und dem Nachtschatten, gereinigt werden, damit der davon abfallende Same nicht zugleich mit dem Miste in den Garten gefahren werde; daher muß solches ausgerissen, und in einiger Entfernung von dem Garten oder Misthaufen ab, über einander geworfen werden, damit es allda vermodere.

In diesem Monate kann man die Stängel von Salbey, Rosmarin, Lavendel, Mastixkraut und andern Gewürzkräutern pflanzen, wo solches im Frühlinge unterlassen ist; doch werden diese lange nicht so stark, noch der Kälte zu widerstehen eben so fähig, wie diejenigen

werden,

werden, welche im Frühlinge gepflanzt sind; daher müssen sie, wenn der Winter streng ist, bedeckt werden.

Die jetzt blühenden Kräuter, worüber man Wasser abziehen, oder welche man zum Gebrauch im Winter trocknen will, schneidet man ab, und hängt sie an einem trocknen und schattigen Orte auf; denn, wenn man sie im Sonnenscheine trocknet, schrumpfen sie ein, und werden schwarz, und wenig nütze.

In jeder Woche fährt man fort, Kresse, Feldrüben, Rettige, Senf und andere Salatkräuter auszusäen. Auch sammelt man alle Arten der Samen, welche jetzt reif sind, ein, breitet sie auf Matten auseinander, damit sie trocknen, klopft oder reibt sie hernach aus ihren Schalen oder Hülsen los, und verwahrt sie.

Den Rettigsamen, welcher jetzt in den Hülsen steht, muß man beschützen, und verhindern, daß ihn die Vögel nicht abfressen.

Einige Zeit vor dem 20sten, säet man Steckrüben zu einem späten Vorrathe; denn diejenigen, welche später gesäet worden, werden selten dick, vornämlich, wenn der Herbst sich kalt bezeigt.

An dem azorischen Fenchel, welcher vollgewachsen ist, häuft man die Erde auf, damit solcher bleich, und zum Gebrauche tüchtig werde; fährt auch fort, Sellerie in Gruben zu verpflanzen, um, die Jahrszeit hindurch, einen beständigen Vorrath davon zu haben.

Die Producte des Küchengartens in diesem Monate sind: Zwiebeln, Portulak, Sellerie, azorischer Fenchel, Gurken, Melonen, Kopfkohl, Blumenkohl, Steckrüben, Phaseolen, Erbsen, Artischocken, Kopflattich, Endivien, alle Arten junger Salat- und verschiedene andere Kräuter.

2. Verrichtungen, welche im Baum- oder Obst-Garten geschehen müssen.

Man besieht fleißig seine Obstbäume an den Wänden, und vertilgt davon die Schnecken und andere Gewürme.

würme. Auch vertreibt man die Sperlinge und Meisen, weil sie die Birnen, Feigen und Weintrauben, so bald solche reif werden, behacken, wo sie nicht dagegen beschützt werden. Zugleich muß man einige Flaschen mit Honigwasser an verschiedenen Stellen der Bäume, zur Vertilgung der Wespen, befestigen, damit sie darin ersaufen.

Wo einige Zweige der Bäume von der Wand abstehen, oder durch die Winde in Unordnung gebracht sind, müssen sie vorsichtig an die Wand in ihrer gehörigen Stellung befestigt werden, damit die Frucht den zu ihrer Reifung benöthigten Genuß des Sonnenscheins erhalten könne. Jedoch muß man nicht, wie einige zu thun pflegen, die Blätter von den Bäumen abpflücken, denn sonst steht das Obst gar zu sehr entblößt, und wird alsdann hart, auch selten wohl reif.

Die Knospen an denen Obstbäumen, welche im vorigen Monate eingepfropft worden, muß man befreyen, weil sonst ihre Verbindung die Rinde der Stämme klemmt, und verhindert, daß selbige auf der Stelle, wo die Knospe eingesetzt ist, nicht auf gleiche Weise, wie anderswo, anwachsen kann. Den untern Theil der Stämme muß man von Ausschößlingen entledigt, und den Erdboden um die Wurzeln der Obstbäume vom Unkraute rein halten.

Die von Obst sehr beschwerten Bäume muß man mit tüchtigen Stützen versehen, damit die Winde die Aeste nicht abreißen, oder die schwere Last der Früchte solche abdrücke. So soll man auch die Bäume aus stillem und faulem Wasser, wo die Sonne gar zu heiß scheint, und da es nicht reguet, bis in den folgenden Monat hinein, des Abends und Morgens fleißig begießen lassen; imgleichen die jungen Bäume und Pfropfreiser des Abends, bey Untergang der Sonne, mit eben dergleichen, doch laulichem, Wasser besprengen, den Stamm aber, so viel möglich, unbenezt lassen.

Weil

Weil in diesem Monate allerley Kern- und Steinobst reif zu werden anfängt, muß man das reife zum Theil abnehmen lassen, sonderlich was man zum Kochen und Backen gebrauchen will, was aber abfällt, kann man gleichfalls entweder dörren, oder den Schweinen geben.

Obstfrüchte, welche jetzt reif oder noch dauerhaft, sind: Wallnüsse, Haselnüsse, Lambertsnüsse, Feigen, Weintrauben, Ananas, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aepfel, Birnen, Pfirsichen, Nectarinen, Pflaumen, Kirschen.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanzschule geschehen müssen.

In diesem Monate muß man an allen Bäumen, welche im vorigen Jahre oculirt, oder im Frühlinge gepfropft sind, alle diejenige Sprossen, welche unterhalb den Knospen oder gepfropften Reisern heraus gebrochen sind, abschneiden, und die verschiedenen Arten der immergrünenden, auch Waldbäume und Stauden, zu dem bestimmten Zwecke aufziehen, die Stämme zu den hohen Bäumen aber nicht gar zu stark beschneiden; denn, wenn nicht an den Seiten dieser Stämme einige kleine Zweige zur Aufhaltung des Saftes übrig gelassen werden, werden sie nicht tüchtig seyn, ihre Kronen zu tragen.

Gegen das Ende dieses Monats kann man Abschnittlinge vom Lorbeerbaum und Geisblatt auf eine schattige Gegend pflanzen, dabey aber selbige beständig mit Wasser erquicken. Auch kann man von den Stachelbeer- und Johannisbeerbüschen Abschnittlinge pflanzen, und fleißig begießen, damit sie sich noch vor dem Winter bewurzeln.

Man muß nunmehr anfangen, denjenigen Boden zu reinigen und umzugraben, wohin man im Herbste Stämme oder junge Forstbäume versetzen will, damit der Regen noch vor der Pflanzzeit das Land einweichen und mürbe machen könne. Ist auch das Erdreich gar

zu fest, so thut man wohl, wenn man solches 4 oder 6 Wochen zuvor, ehe man es bepflanzt, in Reihen aufhäuft, weil alsdann die Klöße mürbe und zum Zerbrechen viel geschickter werden, als wenn es erst neulich umgegraben ist.

4. Verrichtungen, welche in Lust- und Blumen-Gärten geschehen müssen.

Man verpflanzt die Ableger von Garten-Feder- und Bartnelken, welche, wenn sie bey Zeiten eingelegt worden, sich um diese Zeit werden bewurzelt haben. Diejenigen schönen Arten der Gartennelken, welche zu den Töpfen bestimmt sind, können jezt in kleine, mit frischer leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzt, und in eine schattige Gegend gesezt werden, bis sie sich bewurzelt haben; hernach bringt man sie in eine freyere Gegend, und läßt sie daselbst bis zum Anfange des Octobers, sezt sie sodann unter ein Mistbeetgerähme, oder taucht sie in ein altes Borkenbeet, und überwölbt sie mit Reifen, damit man sie im Winter bedecken, und gegen starken Regen, Schnee und strengen Frost beschüzen könne; bey gelindem Wetter aber müssen sie unbedeckt stehen, weil sie sonst schwächlich aufwachsen. Diejenigen Nelken aber, welche für die Länder des Lustgartens bestimmt sind, müssen jezt auf Beete in die Blumenschule gepflanzt werden, wo sie bis um die Mitte oder das Ende des folgenden Monats bleiben können, da man alsdann die Länder des Lustgartens umgraben und aufs neue bepflanzen muß. Zu selbiger Zeit kann man auch diese mit einem Kloße Erde um ihre Wurzeln her aufnehmen, und sie mit andern Blumengewächsen auf solche Länder pflanzen.

Die raren Aurikeln kann man jezt in frische fette Erde verpflanzen, von den verdorbenen Blättern reinigen, und in eine schattige Gegend sezen, bis sie sich daselbst bewurzelt haben.

Man

Man kann noch die Wurzeln der zwiebeligen Schwertlilien, Schachblumen, peruvianischen Hyacinthen, wie auch der Lilien, Bundlilien, Kaiserkronen, Gichtrosen und Schwertel, deren Blätter nunmehr vergangen sind, aufnehmen; denn, läßt man sie gar zu lange in der Erde liegen, so schlagen an ihnen frische Zasern aus, und alsdann ist es zu spät, sie noch auszunehmen.

Man sammelt alle Arten des Gesämes der Blumengewächse, so wie sie reif werden, ein, und läßt sie, von einander gebreitet, im Sonnenschein abtrocknen, und hebt sie hernach in ihren Schalen oder Hülsen, bis zur Zeit ihrer Aussaat, auf; welches besser ist, als wenn sie daraus losgerieben werden.

Man verpflanzt die gefüllten sowohl als einfachen Schlüsselblumen, und Saataurikeln, überschattet und begießt sie, bis sie eingewurzelt sind, und macht die Erde an ihren Wurzeln fest, weil sie sonst das Gewürme aus dem Boden wühlt. Dieses zu verhüten, machen einige ein Beet von kaltem Miste, stampfen solches sehr dicht nieder, legen 3 oder 4 Zoll hoch gute Erde darauf, und pflanzen alsdann ihre Saataurikeln hinein.

Man schneidet die Stängel derjenigen Gewächse, welche verblühet sind, ab; befestigt auch alle langwachsende Gewächse an Stäbe, damit sie nicht von starken Winden, welche in dieser Jahrszeit oftmals herrschen, abgebrochen oder niedergerissen werden.

Die Töpfe mit Jahrgewächsen müssen jezt bey trocknem Wetter gehörig begossen werden; auch müssen diejenigen, welche zart sind, wenn die Nächte anfangen kalt zu werden, an einen bedeckten Ort gesezt werden, damit sie ihre Samen zur Vollkommenheit bringen können, welche sonst bey übler Witterung selten reif werden.

Gegen das Ende dieses Monats muß man anfangen, die für die Hyacinthen, Tulpen und Ranunkeln bestimmten Beete vorzubereiten, damit die Erde sich sezen könne, ehe die Zwiebeln hinein gepflanzt werden.

den. Denn sonst, wenn die Erde sich ungleich senkt, entstehen oben auf den Beeten Höhlungen, worin sich das Wasser aufhalten wird, da denn die Zwiebeln an solchen Stellen leicht verrotten. Wenn diese Beete 3 Fuß tief gemacht, und etwas wohlvermoderter Rindermist auf den Boden derselben gelegt ist, werden im Frühlinge die Zasern dieser Wurzeln sich in selbiges niederlassen, aus dem Miste gute Nahrung erhalten, und alsdann sehr stark blühen.

Alle Stellen des Blumengartens reinigt man vom Unkraute, weil es sonst in kurzer Zeit seinen Samen abwirft, wodurch der Garten sehr mit Unkraut angefüllt wird.

Man kann jezt die Samen der Anemonen, Schlottenblumen, Ranunkeln, Saffran, Schachblumen, Hyacinthen, Tulpen, Narcissen, Säubrode, Schwertlilien, Aurikeln, Lilien, Bundlilien, gefüllten Schlüsselblumen ꝛc. in einige mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe oder Kasten säen; und beobachtet dabey, daß man diejenigen Samen, welche sehr klein und leicht sind, nicht gar zu hoch bedecke, weil sie sonst im Erdreiche verrotten; die grössern Samen aber können dicker bedeckt werden. Diese Töpfe oder Kasten müssen an solche Orte gesezt werden, wo sie des Morgens den Sonnenschein bis gegen 10 oder 11 Uhr genießen können; denn wenn sie um diese Jahrszeit der Sonnenhitze gar zu sehr bloß gestellt sind, werden die Samen nicht gut auskeimen; sie müssen auch oft, dabey aber sehr sacht, begossen werden, damit man sie nicht aus der Erde spühle.

Die Samen von vielerley Arten der jährigen Blumengewächse, können jezt auf warme Stellen gesäet werden, und da den Winter über bleiben, damit sie in dem folgenden Sommer frühzeitig blühen können. Dahin gehören: die Platterbse, Nabelkraut, Nachtviole, Lobels Mückenfanglychnis, Strohblume, indianische Scabiose, nebst einigen andern.

Man

Man kann jezt die gefüllten Sammetröslein, scharlachene Kronnelke, rothe und weiße Kronnelken, Wiesennelke, Mückenfanglychnis, Nachtviole, kleinen Enzian, und canadischen Löwenschwanz, durch Ablegung der Stängel und Zertheilung ihrer Wurzeln, fortpflanzen. Es müssen diese Ableger aber in eine schattige Gegend gepflanzt werden; sonst muß man sie, bey trocknem heissen Wetter, alle Tage wohl mit Matten bedecken, und ihnen beständig Wasser geben, bis sie bewurzelt sind. Aus solchen Ablegern werden zu Anfange des Octobers sehr gute Pflanzen geworden seyn, welche alsdann wieder in Töpfe oder auf die Länder des Blumengartens verpflanzt, und zu ihrer Zeit stark blühen werden.

Gewächse, welche jezt im Lustgarten blühen, sind: Ambrosienkraut, Amarant, orientalisches Flöhkraut, Wunderbaum, Commeline, chiisische Zeitlose, Traubeniris, Herbsthyacinthe oder Tuberose, Erdspinnenkraut, virginianisches Tagekraut, Stachelmohn, Hornmohn, Wolfswurz mit gelber und blauer Blume, Giftheil, Schwarzkümmel, Adonisblume, Sonnenrose, Blasenkermie, Lavatere, Sigmarskraut, Pappelkraut, Rosenpappel, Storchschnabel, Marienröslein, Seifenkraut mit gefüllter Blume, Gartennelken, Federnelken, Gelbweiderich, indianische Kresse, Mannstreu, Glockenblume, Venusspiegel, Cardinalsblume mit scharlachener und blauer Blüthe, Lysimachie, große Winde, Säubrod, Wunderblume, Nachtschatten, Todapfel, Judenkirsche, Schotenpfeffer, Stechapfel, gelbes Schabenkraut, Tobak, Wachsblume, Nabelkraut, orientalische Ochsenzunge, Schwalbenwurz mit weißer Blume, Hundskohl, Balsamine, Ehrenpreis, Berufswant, cretische staudige Besenkraut, Nachtviole, Schildkraut, grüne Kronwicke, Feigbohne, Platterbse, schotentragende Erdrauch, Drant, Leinkrat, Basilienkraut, Scharley, moluckische Melisse, türkische Melisse, virginianische Wirbeldost, Lavendel, Kugelamarant, Wiederstoß,

stoß, indianische Scabiose, Kugeldistel, Flockenblume, Bisamblume, Rainblume, Strohblume, Rindsauge, Sonnenblume, Niesekraut, Mutterkraut mit gefüllter Blume, Goldblume, Sternblume, Bergsternkraut, Goldruthe, afrikanische und indianische Sammetblume, Habichtkraut, cretische Löwenfuß, nebst einigen andern.

Starke Bäume und Stauden, welche jezt blühen, sind: große Waldrebe, virginische Waldrebe mit gefüllter Blume, Magnolie, Monatrose, Bisamrose, stinkendes und canarisches staudiges Johanniskraut, Baumeibisch, staudige Eibisch, Beerangelik, Geisblatt, Passionsblume, indianische Rebe, Jasmin, Blasensenne, Scorpionsenne, spanische Ginster, Schafmülle, Bignonie, u. a. m.

Arzeneygewächse, welche jezt zum Gebrauch eingesammelt werden können, sind: Salzkraut, Brenneſſel (Samen), Flöhkraut, Wegtritt, Zehrwurz (Wurzel), Zwiebel (Samen), Knoblauch, Mohn (Samenköpfe), Stachelbeer (Beeren), Fellriß, Ammei (Samen), Coriander, Dill, wilde Möhre (Samen), Kornelkirsche (Frucht), Geisblatt, Flöhsamenkraut, Zaunrübe (Beeren), Nachtschatten, Liebesapfel, Schotenpfeffer, Stechapfel, Tobak, Jasmin (Blumen), wilde Steckrübe (Samen), Feigbohne, wälsche Bärenklau, Basilienkraut, Sommersaturei, arabische Stöchaskraut, Majoran, Eisenkraut, Safflor, gelbe Sternkraut, Goldruthe, Wegwart.

5. Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treib-Hause geschehen müssen.

Gegen den Anfang dieses Monats kann man die Orangebäume inoculiren, und beobachtet dabey, daß man diejenige Seite des Stammes, wo die Knospe eingesezt ist, von der Sonne abwärts kehre. Man schneidet diejenigen Orangebäume, Jasminen, und andere ausländische Gewächse, welche im vorigen Frühlinge abgesäugt worden, von ihren ursprünglichen Bäumen ab; hu-

tet sich aber dabey, daß man nicht das eingepfropfte Reis vom Stamme ablöse. Auch muß der Thon oder das Wachs nicht vor dem folgenden Frühling abgerieben werden.

Der Anfang dieses Monats ist auch eine bequeme Jahrszeit zur Umsetzung derer Arten der Aloe, Hauswurz, Glaskrautes, Fackeldistel, Euphorbie und anderer ausländischen Gewächse, welche nun anfangen zu wachsen, und sich geschwinder, als in einer andern Zeit des Jahrs, wieder bewurzeln werden. Zugleich muß man auch die Ableger von den Aloen wegnehmen, und in kleine, mit frischer sandiger Erde angefüllte Töpfe pflanzen, an einen Ort setzen, wo sie des Morgens Sonnenschein genießen können, und sie bey trocknem Wetter zuweilen mit ein wenig Wasser erfrischen, da es alsdann nicht nöthig seyn wird, ihnen, um sie zur Bewurzelung anzutreiben, eine gekünstelte Hitze zu geben, da in dieser Jahrszeit ohnedieß sehr gern Wurzeln an ihnen auszuschlagen pflegen.

Die Ananasbeete müssen jetzt mit etwas frischer Gärberrinde erfrischet werden, wofern solches nicht im vorigen Monate geschehen ist; denn es beginnen gegen das Ende dieses Monate die Abendzeiten öfters kalt zu werden; wenn nun die Hitze des Beetes auch nachläßt, so werden die Pflanzen nicht treiben; und da dieses die vornehmste Jahrszeit zu ihrem Wachsthum ist, so wird dadurch verhindert, daß sie nicht Stärke genug, zum Nutzen der Frucht, auf das folgende Jahr, erlangen. Wenn die Nächte kalt werden, muß man die Fenster mit Matten bedecken. Dergleichen Pflanzen aber, welche zur Frucht auf das künftige Jahr bestimmt sind, müssen in dieser Jahrszeit nicht gar zu stark getrieben werden, sonst wird man sie im Winter zur Frucht bringen; wie denn auch sogar die Ableger, welche früh in dieser Zeit abgenommen sind, zuweilen ein Jahr zu früh in die Frucht getrieben werden, wenn man sie in gar zu starker Hitze erhält. Diejenigen Pflanzen, welche im folgenden

den Jahre Frucht tragen sollen, müssen nun in die Töpfe umgesetzt werden, worin sie bleiben sollen, wofern solches nicht im Julius geschehen ist; denn beunruhigt man sie später im Jahre, so ist keine Zeit übrig, daß an ihnen vor den Winter gute Wurzeln ausschlagen können.

Man muß jetzt etwas Erde oben aus den Kasten oder Töpfen der Orangebäume nehmen, und solche wiederum mit fetter frischer Erde anfüllen, welches sie zur Tragung ihrer Früchte im Winter auffrischen wird.

Man wäscht und reinigt die Blätter und Stämme der Kaffeebäume, und anderer ausländischen Gewächse, von der Unreinigkeit, womit sie zu dieser Zeit sehr oft beschwert zu werden pflegen; denn widrigenfalls lockt dieselbe das Ungeziefer, zum großen Nachtheil der Gewächse, an.

Gegen Ende des Monats, kann man die Arten der Fackeldistel, Euphorbie, und anderer saftreichen Gewächse, welche draußen umher stehen, wegen der zu dieser Zeit sich einstellenden kalten Nächte, auch oftmals starken Regenwetters, welches ihnen sehr nachtheilig ist, wieder in das Treibhaus bringen.

Die jetzt im Gewächs- und Treibhause blühenden Gewächse sind; Rivinie, Papaya, Euphorbie, Ricinoides, Pisang, indianisches Blumenrohr, indianische Pfeilwurz, afrikanische Tulpe, Aloe, westindische Affodillilie, Guajava, Myrthe, Orangeriebäume, Cistenrose, balearisch Hartheu, Baumeibisch, ausländische Fellriß, Baumwollenstaude, Fackeldistel, Melonendistel, indianisch Feigenblatt, Glaskraut, Becherkraut, Hauswurz, Storchschnabel, Bohnencaper, Turnere, gefüllte indianische Kresse, Mehlbaum, himmelblaue Quastrapunzel, Cardinalsblume, malabarische Flachsseide, ausländische Winde, fremde Federwinde, Jasminähnliche Staude, Passionsblume, ausländische Nachtschatten, Beer-Amarant, afrikanische Schwalbenwurz, Hundskohl, Oleander, Plumerie, spanische

und

und andere fremde Sorten Jasmin, cretische staudige Steinklee, Schildkraut, Indigopflanze, alexandrinische Senne, mohrenländische Blasensenne, Röhrencassie, Schotendorn, Fühlkraut, Martinie, Bergpoley, kleine Löwenschwanz, Limonium, Rainblume, ausländisch Dürrkraut, ausländische Wasserdosten, gelb Sternkraut, Windsamenkraut, Kreuzkraut mit stumpfen Blatte, Jacobskraut, Doria, nebst einigen andern.

6. Verrichtungen, welche im Felde oder Feldbau geschehen müssen.

Im Felde hat ein fleißiger Hauswirth die Aernde noch eifrig fortzusetzen, um den Segen Gottes, so viel möglich, trocken und bey Zeiten einzubringen. Insonderheit muß er den übrigen Haser noch bey Zeiten hauen, trocknen und einführen lassen; imgleichen den im May gesäeten Flachs raufen, sodann rüffeln oder die Bollen abstreichen, und in die Röste legen, die Knoten oder Bollen aber entweder an der Sonne dören, oder auf dem Boden abtrocknen lassen. Den von der Stauche kommenden Flachs muß man nicht alsobald bläuen und brechen, sondern zuvor den Winter über liegen lassen, damit die spröden und harten Stängel zähe und gelinde werden, sonst schlägt und brecht sich viel gutes weg. Der Hanf wird insgemein um oder nach Bartholomäi gerauft, und werden Häuflein gemacht und aufgesetzt, daß die Aehren in die Höhe und die Wurzeln auf die Erde kommen. Die Aehren muß man mit Stroh bedecken, damit das Geflügel die Körner nicht abfressen und Schaden thun könne. Wenn er also 8 Tage lang gedörrt ist, wird er aufgebunden und eingeführt. Man muß aber auch den Hanf, wenn er gerauft oder ausgezogen, und trocken eingebracht worden, bald dreschen, denn sonst keimet er gleich, und wird zäh.

Um Bartholomäi wird auch die meiste Hirse reif, welche man, wenn sie an den Spitzen oder Kolben gelb zu werden anfängt, schneiden, und nachdem sie also in

Häuflein 3 oder 4 Tage gelegen, und auf dem Acker gedorrt hat, binden und einfahren lassen muß.

Das früh gesäete Heidekorn, welches ebenfalls um Bartholomäi reif, und an Körnern und Stroh schwarz zu werden anfängt, mag man hauen, und wenn es ungefähr 6 Tage lang in Schwaden gelegen hat, zusammen harken, binden und einführen.

Die Hirse, das Heidekorn und den Hanf soll man, so bald sie eingeführt sind, an der Sonne ausbreiten, und vollends trocken und dürre werden lassen, sonst werden sie bald schimmlig.

Linsen und Wicken werden, wie die Erbsen, und im Abnehmen des Mondes, gebauen; und nachdem sie 2 oder 3 Tage auf dem Acker gelegen haben, in Strohseile gebunden, und bey trockenem Wetter eingeführt.

Nach der Aernde, oder auch während derselben zu gelegener Zeit, rührt man die Aecker zur Wintersaat, und sollen gute Wirthe kurz nach Bartholomäi damit fertig seyn. Wenn die Ruheäcker gar zu grasig sind, soll man dieselben mit scharfen Brechegen umreißen, und die sogenannten Schollen oder großen Klöße zerschmeißen, Unkraut, Steine u. d. gl. aber von denselben lesen.

Der Mist, welcher im vorigen Monate nicht völlig auf die Brachäcker geführt worden ist, muß nunmehr auf die gerührten Felder zu Weizen, Korn und Wintergerste geschafft, und sogleich untergearbeitet werden.

Kraut und Rüben untersucht man sorgfältig, ob sie von Raupen, Schnecken u. d. gl. befreyet sind; widrigenfalls schafft man solche weg, gätet zugleich fleissig, und blattet das Kraut, um solches dem Viehe vorzuwerfen.

Man pflegt auch nun das frühe Grummet zu hauen, und, wenn es getrocknet ist, an gehörigen Ort bringen zu lassen; hernach aber müssen die Wiesen wieder fleißig gewässert werden.

Hopfen

Hopfen abzunehmen, ist auch in diesem Monate gewöhnlich; denselben aber gut zu trocknen, oft umzuwenden, und wenn er genug getrocknet, bey warmem Wetter einzufassen, richtig abzuwägen, und an einem vor dem Winde gesicherten Orte aufzubehalten, ist höchst nöthig.

Wo Laubfutter beym Vieh im Winter zugleich gebräuchlich ist, das soll bis zu Ende dieses Monats gesammelt werden, und alsdann trocknet man dasselbe. Dabey aber ist zu beobachten, daß es der Reif noch nicht berührt haben muß, sonst ist es dem Viehe schädlich, und kann nur zum Unterstreuen gebraucht werden. Dazu sind nun am besten Eichen- Erlen = Birken = Ulmen = und Aeschenbäume; der beyden letztern Laub dient für die Kühe; die erstern aber für Schafe und Ziegen; in Weinländern aber, oder wo hie-und da Weinberge sind, kann das Laub für Rindvieh, Ziegen und Schafe genutzt werden.

7. Verrichtungen, welche in Weinbergen und Gärten geschehen müssen.

Man muß, so bald die andere oder Mittelhacke und andere Hälfte verrichtet ist, sofort die Beer = oder Reinkraute vornehmen, und die Weinberge von ihrem Gekräutig gänzlich reinigen. Bey dieser Gelegenheit können zugleich die Stöcke oder Weinhecken etwas entlaubet oder ausgeblattet, d. i. die überflüssigen und überhangenden Laubrahmen und Blätter ausgebrochen werden, damit die Sonne die Trauben desto besser bescheinen und kochen könne; das abgeschnittene Laub aber kann man bündelweise binden, auf die Weinpfähle zum Trocknen stecken, und als ein sehr dienliches Winterfutter für die Lämmer aufheben.

Die späten Reben soll man jetzt auch noch einmal abnehmen, denn sie benehmen den Trauben die Kraft. So muß man auch an den neuen Reben, welche viel Frucht haben, die zum Theil allzu nahe beysammen hängenden Trauben abbrechen, damit die Schosse

nicht zu dünn, und die Früchte dadurch verderbt oder geringer werden.

Wer im künftigen Herbste Satzreben einlegen will, muß jetzt die Gruben dazu machen lassen, damit das Erdreich von dem Wetter mürbe werden möge.

Mit Ausgang dieses Monats wird auch wohl schon an einigen Orten der Anfang mit der dritten Hacke gemacht, wiewohl solche besser im September um alt Aegidii vorgenommen wird.

8. In den Wäldern und Holzungen,

giebt es in diesem Monate, wegen vieler Feldarbeiten, wenig oder nichts zu thun. Nur dieses hat ein Förster zu beobachten, daß er 1) wegen der Verwüstung der Zapfen, und des in denselben enthaltenen Samens der Tangelhölzer, welche durch den Wurm, das Eichhorn und den Kreuzschnabel angerichtet wird, aufmerksam sey. Ferner 2) daß er auf den im künftigen October und den folgenden Monaten zu machenden Holzschlägen, die Streu hacken und wegschaffen lasse. Und endlich 3) seine Aufsicht wegen der Viehhirten, und auch wegen der Beschädigung der noch zarten und jungen Holzsaaten durch die Sonnen- und Platzregen, fortsetze. Uebrigens ist hier noch anzumerken, daß nach Bartholomäi, oder doch nach dieses Monats Ende, das Holz zu wachsen aufhöre.

9. Die Vieh-Zucht betreffend,

so sollen vom Ende dieses Monats an, bis Michaelis, die Schafe nunmehr nicht mehr als zweymal des Tages gemolken werden, und können auch, da die Sonnenhitze nicht mehr so heftig ist, den Mittag über draußen bleiben; so bald aber das Feld geräumt ist, können Kühe, Ochsen, Hammel und Schafe sowohl, als auch Schweine, auf die Stoppeln getrieben werden. Von Mariä Himmelfahrt an sollen die Schäfer, so lange sie Wintershalben sich forthin behelfen können, im Felde, und nur eine Nacht im Lager bleiben.

Wo es gebräuchlich ist, daß das Obst gepreßt wird, kann man nun dem Viehe die Träber vorschütten.

Ferkel, welche in diesem und den folgenden fünf Monaten fallen, setzt man nicht zur Zucht ab, sondern es ist besser, daß, wenn sie leibig worden, man sie jung wegschlachte.

Wenn die Schweine die Stoppeln überlaufen, ist es am besten, selbige entweder zur Mast aufzustellen, oder in die Eicheln und wilde Obstmast zu treiben. Wenn die Mastschweine mit Korn und Gerstenschrot gefüttert werden können, wird nicht allein das Fleisch fest, sondern auch wohlschmeckend.

10. Die Pferde-Zucht insonderheit,

darf in diesem Monate gleichfalls nicht aus der Acht gelassen werden, sondern man soll die Pferde in der Fütterung sowohl, als Arbeit, wie auch mit der übrigen Pflege und Wartung, sich anbefohlen seyn lassen; maßen sie zu diesen Zeiten vielerley Zufällen unterworfen sind. Es ist daher ein guter Knecht bey denselben höchst nöthig, und wenn zugleich ein Schmid, welcher die Pferdecur wohl versteht, bey der Hand seyn kann, können beyde, sowohl durch gute Aufsicht, als auch Rath und Mittel, den Pferden ersprießliche Dienste thun, und allerley Zufällen zu rechter Zeit vorbeugen. Uebrigens sollen dieselben, wenn sie nach gethaner Arbeit etwas ausgeruhet haben, und der Schweiß sich gesetzt hat und abgetrocknet ist, fleißig in die Schwemme geführt werden.

11. Bey dem Federvieh,

läßt man die Gänse noch ferner auf die Stoppelfelder gehen, weil sie davon merklich zunehmen. Selbige müssen auch in diesem Monats gerauft oder berupft werden, weil sie vor Winters noch einmal in diese Schule müssen.

Junge Hähne können auch noch gekappt werden; Hühner aber setzt man in diesem Monate, wenn sie auch brüten wollten, nicht mehr an, weil die jungen

Küchlein im nächstfolgenden Monate, da oft frühe Reife einfallen, sehr schwer aufzubringen sind, ja vielmals erfrieren.

12. Bey der Bienen-Zucht,

ist nunmehr die für die Bienen vortheilhafteste Zeit vorüber, und ihre beste Nahrung hat bald ein Ende. Der weiße Steinklee, der wenige Hederich, der sich auf dem Rübenlande findet, und das Heidekraut, welches ohnehin nicht überall anzutreffen ist, kann die Bienen nicht mehr fett machen, und kömmt in keine Vergleichung mit der vorigen Nahrung, welche die Bienen in den drey vorhergehenden Monaten hatten. Jedoch fällt in diesem Monate zuweilen ein triefender Honigthau, welcher die Bienen nicht nur sättigt, sondern ihnen auch Gelegenheit giebt, den übrigen Segen in ihre Zellen einzusammeln. Dabey stoßen sie noch wohl einen und den andern Nachschwarm aus. Es ist zwar mit solchen Nachschwärmen in diesem Monate sehr mißlich, in dem sie selten einen solchen Vorrath einsammeln, als sie zum Auswintern nöthig haben; indessen fehlt es doch nicht an häufigen Beyspielen, daß die Nachschwärme, welche noch im August gefallen sind, gut überwintert und recht wohl eingeschlagen haben. Doch muß man hiebey alle Vorsicht anwenden, daß man sich mit dieser ungewissen Sache nicht unnöthig beschäftige. Man muß hauptsächlich auf die Beschaffenheit des Jahres wohl Acht haben, ob es ein honigreiches und fettes, oder ein mageres Jahr sey. Je weniger Honig in den vorigen Monaten gefallen ist, desto weniger hat man zu dieser Jahrszeit zu vermuthen. Geschieht es aber doch, daß ein und der andere Nachschwarm in diesem Monate kömmt, so kann man denjenigen, der noch im Anfange dieses Monats und zwar volkreich erscheint, auf Gerathewohl besonders einschlagen; ist er aber schwach an Volk, so ist es nicht rathsam, ihn abzusondern; am allerwenigsten aber ist etwas aus einem solchen Schwarme zu machen,

wenn

wenn er schon um die Mitte dieses Monats zum Vorschein kömmt. Alsdann kann man einen solchen Nachschwarm mit einem andern copuliren, oder ihn in seinen vorigen Stock, woraus er gezogen ist, zurück treiben.

In diesem Monate geht auch der bekannte Drohnenmord vor sich, da die Arbeitsbienen diese unnützen Fresser, deren Dienst sie nicht mehr nöthig haben, vor dem Winter aus dem Wege räumen. Die Drohnen fallen, nach empfangenen Wunden, zuweilen ins Gras, und suchen, nachdem sie sich etwas erholt haben, wieder in den Stock zu gelangen, und bey den Einwohnern desselben Mitleid zu finden; allein sie werden unbarmherzigerweise ermordet. Hiebey nun muß man seinen Bienen alle Hälfe leisten, und, damit sie nicht zu viel Zeit zu Tödtung der Drohnen verwenden dürfen, diese mit tödten helfen. Unter denen Werkzeugen, die man zu diesem Zwecke gebraucht, werden von der oberlausitzischen Bienengesellschaft vornämlich zwey angepriesen. Besonders wird in ihren Abhandlungen und Erfahrungen, a. d. J. 1767, S. 133, eines hiezu geschickten Stabes Meldung gethan, welche Angabe sich vom Pater Schirmer herschreibt. In eben denselben a. d. J. 1768 und 1769, findet man eine künstliche drähterne Drohnenfalle, welche den Freyherrn von Rothkirch aus Altenburg zum Erfinder hat. Es behält aber der hölzerne Stab des P. Schirmer's nicht nur deshalb den Vorzug, weil dieses Werkzeug einfach, wohlfeil und von jedermann leicht nachzumachen ist, sondern, weil man dadurch zugleich zweyfachen Nutzen in der Bienenzucht haben kann. Man kann nämlich damit nicht nur die Drohnen tödten, und seinen Bienen diese Mühe ersparen, sondern man giebt auch, indem man sie mit eben diesem Stabe quetscht, den Bienen Gelegenheit, den Honig aus den gequetschten Drohnen und ihren Honigblasen rein auszusaugen, und denselben zu ihrem Nutzen zu verwenden.

13. Bey der Fischerey,

hat man erstlich dahin zu sehen, daß die im vorigen Monate unterbliebene Ausmähung der Teiche vorgenommen und vollbracht werde. Hiernächst kann man das Angeln mit den Grillen und ausgezogenen Krebsschwänzen fortsezen; man muß aber die Angelschnur kürzer machen, weil die Fische sich jezt aus der Tiefe erheben und am höchsten gehen. Auf Bartholomäi, hören die Fische auf in die Größe und Länge zu wachsen, doch nehmen sie am Fleisch und Gewichte zu. Daher hat man sich nun zur bevorstehenden Herbstfischerey zu rüsten, und dazu die Fischbehälter und Gruben zu säubern. Sonst streichen zwar in diesem Monate die Karpfen wohl zum viertenmal; es ist aber nur Stoppelbrut, wie man sie nennt, und nicht viel zu achten.

In Teichen, Flüssen und Bächen muß man nunmehr das Hanf- und Flachsrösten allerdings verbieten, weil es den Fischen höchst schädlich ist; auch keine Rinnen aus den Bächen verstatten, weil dadurch die Brut abgeleitet wird. Imgleichen soll man mit dem Rohr in den Teichen, und zwar allezeit zu Ende des Mondscheines, fortfahren. Insonderheit kann nun das Binde- oder Böttcherrohr, oder wie es an einigen Orten genannt wird, die Schlatten, geschnitten werden.

In diesem Monate, gegen Bartholomäi, pflegen etliche geldhungerige Leute die Karpfen wegzufischen und zu verkaufen, bloß aus der leichtsinnigen Absicht, weil alsdann der Centner etliche Gulden mehr gilt. Sie überlegen aber nicht den Schaden, den sie dabey haben, und den Gewinn, den sie dadurch verlieren. Denn ist das Wetter kalt gewesen, so hat der Fisch noch wenig zugenommen, und kann bey anscheinendem bessern Wetter bis in die Mitte des Octobers noch viel an Fleisch und Gewichte zunehmen. Ist aber die Sommerszeit erwünscht gewesen, so ist es eine nothwendige Folge, daß, weil das Wasser und der Erdboden zu des Fisches bester

Nah-

Nahrung erwärmet wird, der Fisch noch mehr zunehmen müsse. Und so verliert man bey dem allzufrühen Fischen dasjenige am Gewichte wohl doppelt, was man durch den höhern Preis zu gewinnen vermeinet.

14. Bey der Jägerey und dem Weidwerke,

geht nunmehr die rechte Hirschfeiste an, nachdem das Rothwildbret im Felde Getreide genossen, und davon feist geworden ist. Es wird vorher, nachdem ein oder mehr Hirsche in ihrem Aufenthalte durch den Leithund erkundiget sind, theils par Force gejagt, theils aber, und auch nützlicher, mit dem Zeuge eingestellt, und geschossen.

Zwischen beyden Frauentagen, nämlich Mariä Himmelfahrt und Geburt, d. i. vom 15ten Aug., bis auf den 8. Sept., ist der Hirsch mit allem, was er an sich hat, sowohl zur Arzeney, als auch in der Küche, zu gebrauchen und am angenehmsten zu genießen. Das Schwarzwildbret aber taugt nunmehr nichts, imgleichen Rehe und Hasen bis zur Herbstzeit, da sie nützlicher zu jagen und zu fangen sind.

Das wilde Obst muß man jezt in Zeiten trocken einsammeln, und solches theils zur Schweinkirrung, theils im Thiergarten, das Wild damit zu füttern, aufheben.

Imgleichen geht jezt auch der Repphühnerfang an, wenn der Schnitt vorüber ist; und sie sind auch jezt besser zu fangen, als nach Michaelis, weil sie noch nicht so weit und strenge fliegen, und man daher ihren Fall leichter wahrnehmen und ihnen beykommen kann. Sie werden aber mit dem vorstehenden Hunde und Tiras, wie auch mit dem Treibzeuge, gefangen.

Nun geht auch der wilden und Turteltaubenstrich an. Sie fliegen mit Haufen auf den Feldern, da man sie schießen oder mit Schlagwänden fangen kann.

Von nun an müssen auch, den Herbst durch, die Reiher auf den Teichen weggeschossen werden, weil sie den Fischen großen Schaden thun.

Wenn die Felder mehrentheils abgeärndet sind, und nur wenig Aecker mit Hafer, Hirse oder Heidekorn stehen

bleiben, fängt man Wachteln mit Stecknetzen, welche nach der Quer über die Felder gerichtet werden. Man macht aber, daß sie nicht allzu schnell von der Erde auffliegen und treibt sie allgemach mit einem Seil, daran Schellen und Federn, allezeit ½ Klafter lang von einander, gebunden sind; man muß aber fleißig Achtung geben, daß sie nicht übereilt werden und aufstehen. Man tiraſſirt auch die Wachteln mit einem guten vorstehenden Hunde, und auf der Hand sitzenden Lerchen-Falken, wovor sie sich sehr fürchten. Die halbgewachsenen Wachteln halten den Tiras am liebsten.

Weil hiernächst mit dem Anfange des folgenden Monats der kleine Vogelfang angeht, muß man bereits in diesem Monate dazu alle nöthige Anstalten machen, Vogelleim und Leinöhl anschaffen, Eberäschenbeeren sammeln, Vogelherde und Dohnen zurichten, die Garn- und Vogelwände ausbessern, u. s. f. Nicht minder muß man die bisher im Finstern verhaltenen Finken und andere kleine Lockvögel wieder allgemach an das Licht bringen, so daß sie von Tage zu Tage lichter, jedoch nicht an die Sonne gestellt werden.

Jetzt ist auch fast die schönste Lust, mit dem Gereuthlerchen- oder Gereuthvogelfang, deren Strich drey Wochen eher angeht, als der Finkenstrich, und sie sind auch viehl besser zu essen. Der Herd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume sind, und die dazu gehörigen Lockvögel werden den Sommer über, wie andere Singvögel, verhalten. So kann man auch jetzt noch die Lock von andern kleinen Vögeln, als Grünlingen, Stiezlizen, Hänflinzen, u. d. gl. frühzeitig auf den Feldtennen fangen; oder, wenn sie auf den Hanf und das Gemüer fliegen, kann man Leimspindeln hinrichten, und ihnen die Flügel hernach mit Asche reiben, damit sie bleiben.

Um die Hälfte dieses Monats, oder doch kurz hernach, fängt man selten mehr Nachtigallen, weil sie um diese

Zeit

Zeit gemeiniglich schon verstrichen sind. Sonst ist zu Ausgange dieses Monats, und im Anfange des folgenden, der Vogelsanz mit dem Sprenkel am besten; denn über solche Zeit pflegen weniz Sprenkelvögel, ausgenommen Rothkehlchen und Meisen zurück zu bleiben.

15. Zu Hause,

soll das Samengetreide zur Wintersaat besorgt werden; es soll daher sowohl Korn als Weizen und Winterzerste ausgedroschen, dünn aufgeschüttet, daß es sich nicht über einander erhize, und dabey öfters umgestoßen werden, daß es zur Saatzeit gebraucht werden könne. So soll man auch schon zur Aerndzeit das reinste und von allem Unrath freye Getreide, welches man zum Samen gebrauchen will, aussuchen, allein legen, und wohl verwahren. Die Getreidebödden, wie auch Getreidekästen, richtet man nunmehr auf das beste zu, säubert sie von allem Staube, und verwehrt den Mäusen und Razen den Zuzanz auf dieselben. Von dem ausgedroschenen Stroh soll man jede Art, als: Futterstroh, Häckerlingstroh, imzleichen was zum Dachdecken und zu Strohseilen dienlich ist, auch das Streustroh, besonders legen, und fleißiz Achtung geben, daß das Gesinde nicht das nüzliche und gute Futterstroh unterstreue.

Da auch die Hammel, nachdem sie die Stoppeln überlaufen, bis um Michaelis am fettesten sind, soll ein Hauswirth Gelegenheit suchen, dieselben entweder zu verkaufen, oder, wer selbst viel Lichter und Fleisch im Hause haben muß, sie schlachten, den Talz zum Lichtziehen aufbehalten, jedoch nicht gar zu alt werden lassen, und das Fleisch in Rauch hänzen, und zur Winterszeit für seine Haushaltunz das geräucherte Fleisch gebrauchen.

Wenn man Eyer einlezen, und den Winter über oder sonst lanze behalten will, soll es in diesem Monate geschehen. Im Winter steckt man sie in Korn- oder Spreuhaufen; im Sommer aber verwahrt man sie in Kleyen oder Asche.

Viel

Viel Brod auf einmal zu backen, ist wegen des Schimmels nicht vortheilhaft; es thut daher eine Hausmutter besser, daß sie lieber zweymal backe, was sie sonst auf einmal verrichtet.

Obst, welches nicht verkauft werden kann, soll man dörren; das unreife, frühzeitige und abgefallene aber ist zum Branntweinabziehen oder Essig zu machen, sehr dienlich, und die Träber und das verfaulte ist zur Saumast nüzlich zu gebrauchen.

Jezt ist für die Lagerbiere die gefährlichste Zeit; es müssen daher die Keller fleißig besucht, und dem Umschlagen durch gute Mittel vorgebeugt werden.

Die Zubereitung des Gefäßes zur künftigen Weinlese soll auch in Bereitschaft gesezt und dessen Tüchtigkeit wohl beobachtet werden.

Damit die Motten sich nicht in die Kleider einnisten, sollen dieselben in dieser Zeit, nebst Betten, gesömmert, und wacker durchklopft werden; so kann man auch mit dem vorräthigen Leinenzeuge verfahren, und solches, daß es nicht dumpfig werde, gleichfalls die Luft und Sonne durchstreichen und aussömmern lassen.

Strohdächer sind jezt am besten auszubessern, damit die bevorstehenden Herbstwinde sie nicht weiter aufdecken; es ist daher gutes und tüchtiges Stroh dazu aufzuheben, und Schober daraus zu machen.

Wo Wasserkünste vorhanden sind, sollen dieselben um diese Zeit fleißig untersucht, und das Schadhafte daran verbessert werden. Quellen nachspüren und dieselben ausgraben, ist jezt die beste Zeit, weil die Tagewässer einen nicht verführen können.

16. Bey der Küche,

kann das Schöpsen- wie auch das polnische Ochsenfleisch nun wieder verspeißt werden, maßen es jezt nicht allein gesund, sondern auch fett ist.

Kohl, Kappeskraut und Kürbisse fangen nun auch an, für den Tisch gut zu werden, wie auch die Melonen,

lonen, mit Zucker vermengt, und ein gut Glas Wein darauf gesezt.

Die lezten Essiggurken werden zu Ende dieses Monats mit Fenchel, Salz und ein wenig Essig eingelegt.

Pfifferlinge und andere eßbare Erdschwämme können zum Trocknen eingesammelt, und zur Winterszeit aufgehoben werden; auch kann man dieselben, wenn sie fein fett bereitet werden, grün gekocht genießen.

Von Himbeeren kann auch ein vortreflicher Essig bereitet werden.

Wer Schneckengärten oder Schneckenberge hat, kann nun anfangen, die Schnecken einzusammeln.

17. In Ansehung der Witterung,

ist folgendes zu merken. Weil sich dieser Monat bey seinem Ende dem Herbste nahet, so pflegt eine merkliche Veränderung der Witterung, dem Aprilwetter nicht ungleich, einzufallen. Nach dem ersten Viertel, bis zur Mitte des Monats kommen geschwinde Herbstwinde, die vollends zu verzehren pflegen, was vom Sommer noch übrig war. Hier fallen die frischen Thaue, wovon das Obst und andere Früchte abfallen, auch wurmstichig werden. Nach der Mitte des Monats pflegen von der rückständigen, aber mit einiger Kälte vermengten, Wärme, Nebel verursacht zu werden, welche den Tag oft zu einer halben Nacht machen. So pflegen auch schwere Regen mit unterlaufenden starken Winden und etlichen Reifen zu kommen, wovon alles Laub an den Bäumen bleich und gelb wird, und abzufallen pflegt. Gegen das Ende dieses Monats, und den Anfang des Herbstscheines, entsteht gemeiniglich eine feuchte Luft, mit Winden abwechselnd, die den Vortrab des Herbstes machen.

Die Bauersleute urtheilen von den Tagen Laurentii und Bartholomæi; wenn diese schön sind, so hoffen sie einen schönen Herbst.

Die

Die Hitze, welche sehr selten im August ganz ausbleibt, ob sie gleich zuweilen nur wenige Tage währt, läßt sich am meisten in den ersten Tagen desselben merken, und erregt fast allemal Gewitter; doch findet sie sich zuweilen auch erst am Ende des Monats ein; der Wind ist dabey südöstlich oder südlich. Die mäßigere Wärme bringt sehr angenehmes Wetter, und kömmt mit südwestlichen und westlichen Winden; doch ist manchmal auch der Westwind sehr ungestüm und kalt, mit kleinen Strichregen. Der Nordwind aber, welcher sonst im August nicht so viel bemerkt wird, verursacht doch zuweilen, auch selbst im Anfange, etliche kalte und unangenehme Tage, da indessen die in Süden stehenden Wetterwolken uns den Zustand der Luft in den dortigen Ländern, und zugleich die Ursache des Windes, entdecken. Noch kältere und rauhere Luft bringt er, wenn er, bey starkem Regenwetter, einen ganzen Tag lang stürmt, wiewohl dieses nur selten geschieht. Bey schönem oder warmem Wetter aus Süden oder Westen, entsteht Nachmittags eine Kühlung aus Nordost oder Osten. Zuweilen stellen sich auch gegen das Ende schon ziemlich kalte Nächte ein, wenn der Wind eine Zeitlang östlich, und die Luft wolkig gewesen. Sonst wird man auch bemerken, daß, wenn der Junius und Julius kühl gewesen, der August die Hitze noch nachbringt, so wie hingegen auf anhaltende Wärme in gedachten Monaten ein kühler August folgt.

Das nasse Wetter des Augusts fällt oft der Aernde sehr hinderlich, und entsteht zum Theil von den Gewittern, welche um diese Zeit große Platzregen bey sich führen, oder wenn der Wind lange westlich bleibt, und viele Strichregen bringt. Es zieht sich auch oft das Gewölk langsam zusammen, und lößt sich hernach in Regen auf, welcher ganze Tage lang währt.

Wenn der Mond im Zeichen der Jungfrau ist, und Donnerwetter entstehen, soll es, nach der Bauernregel,

regel, ein Merkmal künftig erfolgender starker Regen seyn.

18. Wegen des Jahrs und der Früchte Gedeihen, ist anzumerken, daß das Obst, Kraut, Laub und Gras, nunmehr manchen schädlichen Zufällen unterworfen seyn, indem die sich immer häufiger einstellenden Thaue darauf fallen, wodurch nicht allein allerley Raupen und Ungeziefer entstehen, sondern auch die Baumfrüchte bisweilen so stark vergiftet werden, daß allerley Krankheiten, und insonderheit die rothe Ruhr, bey denjenigen die dergleichen genießen, entspringt, das Vieh aber von dergleichen Kraute bisweilen plötzlich umfällt. Man soll demnach um diese Zeit kein rohes Obst von den Bäumen essen, es sey denn zuvor gewaschen, oder geschält, oder doch zum wenigsten wohl abgerieben und abgewischt worden, weil diese Thaue an dem Obste hängen.

Der August ist des Weines Kochmonat; daher hofft man, wenn es um Laurentii und Mariä Himmelfahrt schön warm ist, auf gute Weine, und wenn es gleich bisweilen mit unter regnet, so schadet es den Trauben doch so sehr nicht, wenn nur die Sonne nicht darein scheint. Findet man um Bartholomæi reife Trauben an Stöcken, so ist sonderlich gute Hoffnung zu gutem Weine. Wenn es aber um diese Zeit bereits reift, so ist für den Ackermann die Regel, daß die späte Saat besser, als die Frühsaat, einschlage, maßen insgemein ein warmer Herbst oder Nachsommer, welches man an einigen Orten den Altenweibersommer zu nennen pflegt, darauf erfolgt.

19. Nutzen, der in diesem Monate zu machen ist.

In der ersten Hälfte des Augusts kann man die Eyer verkaufen; allein von der Mitte dieses Monats an, bis zum Frauentage im September, muß man alle aufheben, weil sich diese zum Aufheben am besten schicken, und auch am längsten zum Gebrauche im Hauswesen sich gut erhalten. Man soll auch die

Butter

Butter nicht verkaufen, welche in derſelben Zeit gemacht wird; dagegen ſoll man ſie ſalzen oder ſchmelzen, denn ſie iſt ſehr gut aufzuheben; und die Käſe ſoll man noch auf der Hürde trocknen.

Obgleich das Vieh in dieſer Zeit angefangen hat, fett zu werden, und es folglich ein wenig gemeiner wird, daran liegt nichts, man verkaufe es immer, denn alles fette Vieh iſt im Hauſe nichts mehr nütze. Man verkaufe auch die Kälber, welche in dieſem Monate zu ſchlachten taugen; ſie fangen an ſelten zu werden. Aus dem Taubenhauſe macht man alles zu Gelde, was man kann; denn ſie wimmeln in dieſer Zeit von jungen Tauben.

Es giebt in dieſer Zeit allzu viel Obſt zu verkaufen, als daß man hier ein Verzeichniß davon machen könnte. Das beſte davon muß man an Obſthändler verkaufen, nachdem man ſeinen Vorrath davon weggenommen hat, ſein Geſinde mit dem gemeinen zu beköſtigen. Das Obſt kann man auch auf verſchiedene Arten im Ofen trocknen, und es zur Faſtenzeit mit Vortheil verkaufen; vornämlich muß dieſes in Acht genommen werden, wenn das Obſt, wegen des großen Ueberfluſſes, wohlfeil iſt.

Man muß auch die Weine verkaufen, welche man noch übrig hat.

* **Auguſt-Birn**, ſiehe Th. V, S. 420.

* **Auguſt-Muſcateller**, ſiehe Th. V S. 426.

* **Auguſt d'Or**, heißen die goldenen Münzen oder Piſtolen, welche Auguſt der Dritte, König in Polen und Churfürſt zu Sachſen, hat ſchlagen laſſen. Man hat doppelte zu 10 Thaler, einfache zu 5 Thaler, und halbe zu $2\frac{1}{2}$ Thaler.

Auguſtin, (*St.*) eine Art Birn, ſiehe Th. V, S. 462.

Avignon, Graine d'Avignon, Grainetres d'Avignon, oder Graine jaune, Beeren-Gelb, heißen die zur gelben Farbe dienlichen Beeren des Färber-Wegedornes, welche man in Avignon, wie auch in andern Gegenden des ſüdlichen Frankreichs, an ſteinigen Orten, beſonders

sonders zwischen den Felsen, sammelt, trocknet, und zum Gebrauch für die Mahler und Färber verkauft. Siehe unter Kreuzdorn.

Avila, ein Apfel, den im spanischen Amerika eine Sorte Epheu und kriechendes Gewächs trägt, welches sich an alle ihm nahe stehende Bäume herum zu schlingen pflegt. Er ist viel größer, als eine Pomeranze; rund, fleischig und gelb. In seinem Fleische beschließt er 8 oder 10 runde, in etwas ovale, Nüsse, die an dem einen Ende eine stumpfe Spitze haben. Diese Nüsse liegen eine an der andern, lassen sich aber leicht von einander trennen. An der einen Seite sind sie erhaben, und an der andern eingebogen, fast so breit als ein französischer Gulden, und eines halben Fingers dick. Sie sind mit einer ziemlich dicken gelben Schale überzogen, welche hart und holzig, auch etwas holperig ist, absonderlich auf der erhabenen Seite. Unter dieser Schale steckt ein weißer Kern, welcher bitter schmeckt, und wider alles Gift und böse Feuchtigkeiten gut seyn soll. Man nimmt ein oder zwey Stück auf einmal davon ein.

Avillonner, heißt in der Falkenierkunst, einen Griff geben, mit den hintern Greifsklauen packen, und wird vom Falken gesagt: Ce faucon avillonne vigoureusement son gibier.

Avillons, die hintern Greifklauen an den Händen, d. i. an den Füßen, eines Raubvogels.

Aviner, aviner un vaisseau, ein Gefäß mit Wein anfüllen oder tränken. Un tonneau aviné, ein Faß, worin schon vorher Wein gelegen hat, oder welches den Weingeruch hat. Hat es bereits Weinstein gezogen, so nennt man es ein weingrünes Faß, welcher Begriff ebenfalls zuweilen mit dem Worte aviné verbunden ist.

* **Avis-Brief**, Aviso-Brief, Adviso-Brief, Advis-Brief, Berichts-Brief, Benachrichtigungs-Brief, L. Litterae avisoriæ, Litteræ intimationis, heißt, unter Kauf- und Handelsleuten, überhaupt ein jedes Send-

schreiben von dem, was in Handelssachen passirt; z. B. wenn ein Kaufmann oder Banquier seinem Correspondenten meldet, daß seines Schuldners Sachen auf einem übeln Fuße stehen; oder, daß diese oder jene Waare auf- oder abschlagen werde, u. s. w. Insbesondere aber heißt ein Adviso-Brief 1) derjenige, darin ein Kaufmann dem andern Nachricht giebt, daß bald ein gewisser Fuhrmann kommen, und benannte Waaren bringen werde; dergleichen Briefe sind mit den Frachtbriefen, was die Waaren, Nummern und Zeichen betrifft, gleichlautend. 2) In Wechselsachen, eine von dem Trassanten an den Remittenten gegebene Nachricht, darin sowohl des Wechsels und der Summe, als auch der Zahlung und der Mittel, woher der Trassant oder künftige Acceptant die Wiederbezahlung haben soll, Meldung geschieht. z. B. Er soll es à Conto stellen.

Avis-Buch, siehe Commissions-Buch.

Avis-Fregatte, Avis-Jacht, Avis-Schiff; siehe unter Fregatte.

Avis, heißt sonst auch, im Französischen, eine Meinung oder Gutachten, an dessen Statt aber die Kaufleute sich vielmehr des Worts Parere bedienen. Siehe *Parere*,

* *Avivage*, wird in der französischen Landschaft Touraine, und in einigen Orten der Generalität von Orleans, von einer Farbe gesagt, die man den Etaminen giebt, um damit die Mängel derselben zu verbergen. Siehe auch Lebhaft machen.

Aviver, polieren, ausputzen, ist ein Mahler-Terminus, wenn man sagt, daß eine Figur von Erz lebhaft gemacht werden muß. Wenn man dieselbe vergolden will, soll es so viel heißen, daß dieselbe sauber gemacht, und mit einem Grabstichel oder anderm Werkzeuge ein wenig geschabt, oder mit einem Bimsstein gerieben werden müsse. Und dieses geschieht, damit es zu Annehmung der Goldblätter desto schöner gemacht werde, als welche nichts körnichtes und unreines vertragen können, wenn man

man selbige auflegt; und muß man die Figur, oder dasjenige, was man vergolden will, allezeit heiß machen.

* Bey den Zimmerleuten heißt Aviver une pièce de bois, ein Stück Holz bis auf den Kern behauen, so daß keine Rinde noch Splint mehr daran ist; imgleichen die abgenuzten Ecken eines Holzes scharfkantig machen.

Avives, heißen die zwo Drüsen, die bey dem Pferde unter den Ohren, am Winkel der untern Kinnlade, liegen. Sie sind dasjenige, was man beym Menschen die Ohrendrüsen, Parotides, nennt.

Durch Avives versteht man auch die Entzündung eben dieser Drüsen, oder die sogenannte Feisel, welche gemeiniglich mit Bauchgrimmen und Verhaltung des Harnes verbunden ist. Siehe Feisel.

Außer jezt erwähnten Drüsen, haben die Pferde noch andere, an der Wurzel der Zunge, welche man die Kehldrüsen, und bey Menschen die Mandeln, nennt. Wenn dieselben aufschwellen, und das Athemholen hindern, so ist dieses die sogenannte Roßbräune; siehe Dampf.

Au lit, au lit chiens! ist ein Zuruf an die Spürhunde, daß sie das Wild im Lager auftreiben sollen.

Aulivetos, Testicule de Gau, siehe unter Weinstock.

Aulnaye, siehe *Aunaie*.

Aulne, Aune, Else; siehe *Alnus*.

Aumailles, Bêtes aumailles, nennt man an verschiedenen Orten das Hornvieh.

Aumees, oder Hameaux, heißen bey den Fischern, Nezt mit großen Maschen, welche einen Theil der dreymaschigen Garne ausmachen; siehe Außenwände.

Aumelette, oder Omelette, siehe Eyer-Kuchen, und Pfann-Kuchen.

Aumone, siehe Allmosen.

Aunaie, Aunaye, ein Ort, der mit Erlen bepflanzt ist, imgleichen ein Erlenwald.

Aune, Aulne, Else; siehe Alnus.

Aune noir baccifere, Alnus nigra baccifera; s. Faul-Baum.

Aune, L Ulna; siehe Elle.

Auneé, Enule, Alant; siehe *Enula*.

✿ Avo, ein Baum auf Madagascar, aus dessen Saft ein Garn gesponnen, und ein Zeug gewebet wird, an Lindigkeit der Seide gleich, sehr leicht, aber nicht stark. Es wird auch sehr zartes und sauberes Papier daraus gemacht.

Avocat, ein Baum; siehe Avogato.

Avocette, siehe *Avoseta*.

Avogato, Avocat, ein Baum in Amerika, so groß wie ein Birnbaum, ziemlich hoch, hat eine schwarze ziemlich glatte Rinde, breite, länglichrunde Blätter, und eine Frucht, die so groß, wie eine ziemliche Limonie ist. Diese bleibt grün, bis sie reif ist, alsdann wird sie gelblich, und wenn sie 2 oder 3 Tage angebrochen ist, wird sie so süß, wie Butter, hat auch einen Kern, wie ein großer Pflaumenkern. Diese Frucht hat an sich selbst keinen Geschmack; wenn man sie aber mit Zucker und Citronen-Saft mischt, wird ein gesundes und wohlschmeckendes Gericht daraus. Sie soll auch die Liebesbegierden erwecken, daher sie von den Spaniern, an vielen Orten an der Nordsee, wo die Spanier wohnen, als in der Bucht von Campeche, auf der Küste von Cartagena und Caraccos ꝛc. häufig gepflanzt worden ist.

Die Frucht heißt ebenfalls Avocat, und hat die Größe und Gestalt einer Bonchretien-Birn; man genießt sie, eh sie reif wird, mit Essig und Pfeffer, und hält sie für ein vortreffliches Mittel in der Ruhr.

Der Baum ist der Laurus persea *Linn.*

Avoine, Aveine, Hafer; siehe *Avena*.

Avoir, ein Handlungs- und Buchhalterwort in Frankreich; siehe Haben.

Avertain, siehe *Avertin*.

Avorter, das frühzeitige Abfallen des Obstes, ist ein Fehler, welcher vielmals von überflüssiger Feuchtigkeit herrührt, welche dem Baume benommen, oder wenn

wenn er zu naß steht, der Grund trockner gemacht werden muß.

Einige bohren ein Loch in den Baum, und schlagen einen eichenen Pflock darein. Andere graben die Wurzel auf, und beschütten sie mit Rebenasche, Erbsen- und Bohnen-Stroh. Noch andere bohren ein Loch in die Hauptwurzel, und stecken entweder ein Stückchen Bley oder einen Zapfen von Kirschbaumholz hinein.

Diesem Uebel sind auch die Bäume am meisten unterworfen, wenn sie von bösen Winden getroffen werden, und alsdann kommen ihre Früchte nicht zur Reife.

Avorter, heißt auch das Verwerfen der Thiere; und Avorton, eine unzeitige Frucht oder Geburt. Von Pflanzen gebraucht, bedeutet Avorton, krüppelige oder verbuttete Bäume.

Avoseta, Italorum, Recurvirostra, Fr. Avocette, Bec courbé; siehe Krummschnabel.

Au-Pflug, siehe unter Pflug.

* *Auquilles*, sind eine Art Kartune, oder baumwollene Tücher, die zu Aleppo fabricirt werden.

* *Aurantium*, Aurangium, Malus aurantia, Malus aurea, Malus assyria, D. der Pomeranzenbaum, Orange- oder Oranienbaum, Fr. Oranger. Der Kelch der Blume ist klein, einblätterig, und in fünf Theile getheilt. Die Blume hat fünf länglich ausgebreitete Blumenblätter, und viele Staubfäden, welche insgemein unten auf dem Grunde in kleine abgesonderte Körper mit einander vereinigt, und mit länglichen Kölblein gekrönt sind. In der Mitte befindet sich der runde Eyerstock, welcher einem walzenförmigen Griffel, der eine kugelförmige Narbe hat, zur Stütze dient. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine kugelförmige fleischige Frucht, L. Malum oder Pomum aurantium, auratum, aureum, Nerantium, Fr. Orange, oder Pomme d'Orange, D. Pomeranze, Orange, goldner Apfel, spanischer Golderling, welche oben und unten zusammengedrückt

ist, ein dickes fleischiges Mark hat, und in verschiedene Zellen abgetheilt ist, von denen eine jede 2 eyrunde harthäutige Samen enthält.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen.

1. Die gemeine bittere Pomeranze, Aurantium vulgare *Ferrar. Hesp.* 374. Diese giebt den schönsten Baum, ist am wenigsten zärtlich, trägt am besten, hat angenehm riechende Blüthen, und die brauchbarsten Früchte. Man hat deren verschiedene Varietäten, welche nichts besonders voraus haben, und größtentheils durch zufällige Kennzeichen unterschieden werden; z. B.

a) Aranzo agustarolo, *Volk.* I, 183, welche früher reif werden soll.

b) Die Aranzo Limonato, *Volk.* I, 201. deren Farbe heller, als die von den übrigen, ist.

c) Die Aranzo acuminato, *Volk.* II, 205, an welchen die Früchte oben eine vorstehende Spitze haben.

2. Die Hermaphrodit- oder Horn-Pomeranze, Malum aurantium hermaphroditum sive corniculatum, *Ferr.* 407. *Volk.* I. 191. Aranzo hermaphrodito coronato, *Volk.* II. 188. b. Fr. Orange bicornue. An dieser sind die Staubfäden mit der Frucht unten zuweilen zusammen gewachsen, bleiben alsdann, und wachsen an der Frucht als Hörner aus; oder es bleibt zwischen zween dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Höhlung; oft ist die Säule auf der Frucht auch getheilt. Daher die reifen Früchte allerley seltsame Gestalten annehmen, welche zu der Benennung Anlaß gegeben haben, und sie geachtet machen, aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich sind, und nicht so vielen Saft haben.

3. Die Pomeranze mit der gefüllten Blume, Aurantium flore duplici, Ferr. 391. *Volk.* I, 201. Sie hat sehr großes grünes Laub, große Blumen, und bringt allerley sonderbare Gestalten von Früchten hervor. Der Saft ist nicht in so ordentliche Fächer getheilt,

wie

wie an den übrigen, daher sie auch Aranzo col fior e sugo doppio, *Volk.* I, 202, genannt wird.

4. Die krause Orange von Candia, Aurantium ficcore medulla hybernum, *Ferr.* 379. Aranzo di Candia, à Melónrizzo di Scorza verde rugosa. Aranzo Gigante verrucoso, *Volk.* II, 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183. & 238. b. Hat breites, großes, zwischen den Nerven sehr erhobenes und aufgeblasenes Laub (folia rugosa). Die Frucht ist ebenfalls sehr kraus, und hat das Besondere, daß sie noch grün bleibt, wenn sie gleich reif ist, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche sie erhält, annimmt, als bis sie inwendig ganz trocken, und aller Saft vergangen ist. Die jungen Früchte sind gemeiniglich schwarzgrün.

5. Die Eicheln- oder Eckern-Orange, Aurantium stellatum & roseum, *Ferr.* 393. Aranzo della Rosa, *Volk.* I, 202. Aranzo coronato, della Rosa, ib. II, p. 188. wird also genannt, weil der untere Kelch größer und fleischiger, als an andern Sorten ist, die nämliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Gestalt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Eichel oder Ecker, an dem Baume zurück bleibt. Die Früchte von dieser Orange werden auch öfters ungestaltet. Der Baum sieht artig aus, wenn daran, nach abgefallenen Früchten, mehrere von jenen Kelchen zurück geblieben, und wie kleine Früchte ausgewachsen sind.

6. Die Bouquet-Orange, Aurantium crispo folio, *Ferr.* 389. Aranzo con foglia crispa & rotonda, *Volk.* II, 177. 182. hat beynahe rundes, vorn stumpfes, übergebogenes und gleichsam gespaltenes Laub (folia ovalia retusa), und bringt dergleichen Blätter häufig und dicht in einander sitzend, gleichsam büschelweise, hervor, wovon sie auch den deutschen Namen hat. Sie ist merkwürdig, weil die Stiele der Blätter fast gar nicht

geflügelt sind. Die Früchte sind platt, breit, und kleiner, als an den gemeinen Pomeranzen, und haben oben einen eingebogenen Ring.

7. Die Türkine, oder der türkische Pomeranzenbaum, Aurantium virgatum, *Ferr.* 393. Aranzo fiamato, *Volk.* I, 195. Aurantium virgatum angustifolium, *Tourn.* 610. Diese hat schmale Blätter von allerley Gestalt; einige nämlich sind ungestaltet, und gleichsam angefressen (folia erosa). Dagegen hat sie desto häufigere Blätter, und macht einen schönen Baum und Krone.

8. Die Pomeranze mit dem Weidenblatte, Aurantium angusto salicis folio dictum, *Boerh. Ind. alt.* II, 238. Malus arantia Lauri angustis foliis, *Herm. L. B.* p. 407. Aurantium folio angustissimo lanceolato, *Tourn.* 610. Aranzo con foglio strettissimo, hat ganz schmales Laub (folia linearia), trägt häufig, und macht einen schönen Baum.

9. Die gereifelte Pomeranze, Aurantium striatum, *Ferr.* 297. Aranzo incanellatto dolce e mellonato, *Volk.* I. 193. Aranzo striato dolce Volk. II, 184. Diese hat besonders gestaltete Früchte, welche in der Länge durchaus gereifelt sind, und unten etwas spitzig abfallen. Ihr süßer Saft macht sie sonst unbrauchbar. Die Furchen sind ziemlich tief.

10. Die Zwerg- oder Muskatennuß-Pomeranze, Aurantium pumilum subacri medulla, *Bartol.* Aurantium Sinense, *Ferr.* 433. Aranzo nanino da China, *Volk.* I. 207. Malus aurantia humilis. C. B. Aurea malus pumilio, *Clus.* Poma aurantia Nana dicta, *Eyst.* ist eine Art von Mißgeburt, an welcher alle Theile verkleinert sind. Sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Größe einer Muskaten- oder Haselnuß. Wenn diese Sorte blüht, kann sie schicklich in ein Zimmer vor dem Fenster, oder in eine Gallerie, zur Zierde gesetzt werden.

11. Po-

11. Pomeranzen mit geschecktem Laube, Aranzi fiamati. Fr. Oranges bigarrées. Die buntlaubigen Pomeranzen verdienen um deswillen besonders angeführt zu werden, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geschecktem Laube viel Wesens machen, da sonst wahre Kenner dergleichen als eine Krankheit ansehen und verachten.

Bey allen gescheckten Blättern nimmt die Oberfläche derselben auf einige Distanzen, anstatt der gewöhnlichen, eine mehr ins Helle fallende Farbe an. Erfolgt die Veränderung aus einer Schattirung von der weissen Farbe: so nennt man sie versilbert; hingegen vergoldet, wenn die Veränderung gleichsam durch einen Zusatz von einer gelben Farbe hervorgebracht ist. Ist das Gescheckte nicht auf gewisse Distanzen, z. B. zwischen 2 Nerven oder Rippen, sondern die Oberfläche hat nur hie oder da unordentliche Flecken, so nennt man sie gefleckt. Diesemnach giebt es folgende gescheckte Arten von Pomeranzen:

a) Die vergoldete Hermaphrodite, ist vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No. 2 erwähnten Hermaphrodite entstanden, und für diejenigen, die das Gescheckte lieben, die schönste.

b) Die versilberte Türkine, Aurantium striatum, *Ferr.* 104. Aranzo Turco rigato con foglia stretta, *Volk.* I. 197. muß gleichfalls aus der oben No. 7. erwähnten entstanden seyn, indem die Zweige, wenn der Baum recht frisch wächst, das Bunte verlieren und größer werden.

1. Die krause gerefelte scheckige Pomeranze, Aranzo fiamato, *Volk.* II, 191. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Distanz gescheckt sind.

d) Die bunte englische Pomeranze mit versilbertem Laube, Aranzo con frutto & foglia variegato, *Volk.* II, 192.

e) Die gemeine Pomeranze mit halb vergoldetem Laube, Aranzo rigato con foglia larga, *Volk.* I, 199. Riche depouille, ib. II. 192. Das Gescheckte darin ist nur aus dem Schwefelgelben schattirt.

f) Die krausblätterige versilberte Pomeranze, ist einst zu Salzdahlen an einem gemeinen Pomeranzenbaume zufälliger Weise entstanden.

g) Eine aus der Bizarrie entstandene versilberte Pomeranze.

h) Die versilberte Zwerg-Orange, Aranzo nanino con il frutto & foglia variegata. *Volk.* II, p. 204. b. Pomin di Dama, ib. p. 206. ist die nützlichste, aber auch die weichlichste Sorte.

i) Die vergoldete Zwerg-Orange. Beyde Varietäten sind aus der gemeinen Zwergorange entstanden.

k) Endlich ist noch eine andere aus der Bizarrie entstandene Spielart hieher zu rechnen, nämlich die rothe Pomeranze, Aranzo col fior & foglia rubicante à rossegiante, *Volk.* 197. 238. an welcher alle jung getriebene Schüsse und Früchte dunkelbraunröthlich oder schwarz-purpurbraun sind, auch die Blumen auswendig eine röthliche Fläche haben.

Es folgen noch einige Varietäten, die nichts vorzüglich Schönes haben, sondern nur zuweilen, der Seltenheit wegen, gesucht werden; aber, da sie unbrauchbar sind, keine Cultur verdienen.

12. Pomeranzen mit halbsaurem Safte, Aranzo di mezo sapore, *Volk.* II, p. 174. Da man den Saft der Orangen, der angenehmen Säure wegen, am Essen oder zum Punsch zu nehmen pflegt, so verdirbt man mit der halbsauren den Geschmack, wiewohl man in Italien den Saft davon zum Braten ißt.

13. Süßsaftige Pomeranze, Aurantium dulce, *Ferr.* Aranzo dolce, *Volk.* I, 187. Mit dieser hat es gleiche Bewandniß. Der Saft an sich ist süß, und doch mit einer Bitterkeit verknüpft, daher man ihn nicht so,

so, wie von den Apfelsinen, essen kann. Diese süßsaftigen Pomeranzen sind um so gefährlicher, da man sie äußerlich von der gemeinen Pomeranze fast nicht unterscheiden kann. Die übrigen süßsaftigen, als: die gerölten No. 9. die Türkine No. 7. und die krause von Candia No. 4. unterscheiden sich in der Frucht.

14. Die süßschalige Pomeranze, hat einen sauern Saft und süße Schale. Des *Ferrarii* Aurantium dulci cortice, ist ein Adamsapfel.

15. Die dickschalige Pomeranze, Aranzo di scorza grossa. Diese haben wenig Saft und viel Fleisch; man wird also betrogen, wenn man dergleichen äußerlich ansehnliche Früchte, des Saftes wegen, aufschneidet, und nur wenig Mark darin findet.

16. Die kleinen Pomeranzen, Aranzo nano, *Volk.* II. 204. Die Frucht ist am Stiele gereifelt, die Blätter stumpf. Diese tragen zwar häufig und setzen die Früchte traubenweise an; weil solche aber klein und mager sind, ist weder die Schale noch der Saft brauchbar.

17 Die Citronat-Pomeranze, Aranzo cedrato, *Volk.* I. 185. 203. hat eine dicke Schale, und fällt oben etwas spitzig; ist höckerig, wie ein Citronat, Des *Ferrarii* Aurantium citratum scheint eine Pompelmus zu seyn.

18. Die Citron-Pomeranze, Aranzo limonato, *Volk.* I, 201. Ist heller von Farbe, und hat oben eine Warze; auch auf der Oberfläche kleine Warzen.

19. Die krausblätterige Pomeranze, Aurantium foliis crispis. Aranzo con foglia rizza, *Volk.* I, 189. Das krause Laub hat das Ansehen, als wäre der Baum krank. Die Frucht ist sonst brauchbar.

20. Die Kluster-Pomeranze, Aranzo racemoso bianco, bringt traubenweise kleine, hellgelbe und etwas platte Früchte.

Die Art bitterer oder saurer Pomeranzen, deren Schale ungleich, und um und um voll Spitzen und Ecken ist, wird von den Franzosen Bigarrade genannt.

II. Apfelsinen.

Die Apfelsine, Pomesine, Pommesine, Apfel de Sina, Sina- oder Sinapfel, chinesische Pomeranze, chinescr oder sinesischer Apfel, Holl. Apel oder Appel de Sina, Lat. Aurantium Olyssiponense, *Ferr.* 472, & Sinense, ib. 433, Pomum Sinense, Fr. Pomme de Chine, Orange de Portugal, hat eine aromatische süßliche Schale, und einen zwar säuerlichen, aber dabey gezuckerten Saft. Man findet darunter einige Bäume, deren Früchte rund; andere, an welchen sie lang und am Stiele zugespitzt sind; einige haben oben einen Absatz. Im übrigen findet man bey ihnen nicht die vielen Varietäten, wie bey den Pomeranzen. Die Rinde des Baumes ist glatter und weißlicher. Die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche (folia nitida), und sind von beyden Seiten zusammen gebogen; daher ist die beste Probe, um zu untersuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Apfelsine sey, folgende: wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand streift, und alle Blätter ordentlich zusammen schließen, daß sie insgesamt nach einer Seite liegen, und gleichsam eine Düte oder einen Cylinder machen, so ist es gewiß eine Apfelsine. Unter den Orangenblättern sind allemal einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen nach einer andern Seite, als die übrigen. Die jungen Früchte an den Apfelsinen sind glänzender und glatter; die Blumenblätter sind weißer, etwas länger, und haben einen süßern Geruch. Die Farbe der Frucht ist bey allen Apfelsinen einerley, und hochgelb, doch etwas heller, als bey den mehresten Orangen. Man hat keine Apfelsinen mit saurem Safte; und der Saft ist allemal hochgelb, doch nicht so dunkel, als in den bittern Orangen. In der nachher zu erwähnenden rothen Apfelsine ist zwar der Saft purpurroth; man erkennt aber, daß dieses eine zufällige Spielart ist, weil der Saft darin, wenn der Baum keine Art oder keine rechte Sonne hat, gelb, wie bey den übrigen bleibt. Man

Man zweifelt zwar, ob die chinesischen süßen Orangen, Pomo da Sina *Volk.* I. 193. 285. nicht von den portugiesischen unterschieden wären, indem diese etwas krausere süße Schale, dicker Fleisch und mehr säuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit süßerm Safte, aber etwas bitterer Schale, hätten; Ferrarius bildet aber eben Fig. 427. eine Frucht vom Aurantio Olyssiponensi als platt und dünnschälig ab, und so sind auch die von dort her zu uns kommenden Früchte.

Es giebt Apfelsinenbäume, welche längliche ovale Früchte, mit einer krausen, unebenen Schale, und etwas dickerm weißen Fleische bringen; dieser Unterschied aber ist zu geringe, um daher eine besondere Sorte zu bestimmen. Dagegen ist die Apfelsine mit rothem Safte, Aurantium ex Insulis Philippinis purpurei coloris medulla, *Ferr.* 429, besonders merkwürdig. In dieser ist der Saft dunkel-purpur-roth; sonst von sehr gutem süßem Geschmacke.

So ähnlich sonst die äußerliche Gestalt der Pomeranzen und Apfelsinen ist: so treiben doch die Kerne von Apfelsinen nie bittere Orangen, noch eine diesen ähnliche Varietät; die Augen von den Apfelsinen haften vielmehr nicht einmal gern beym Oculiren auf wilden Pomeranzenstämmen, so wie die bittern Pomeranzen auf Apfelsinenstämmen keine Art haben.

Dieses Gewächs ist vor nicht gar langer Zeit aus China oder Sina, davon es auch den Nahmen führt, nach Portugal überbracht, und daselbst so fleißig gebaut worden, daß es nunmehr daselbst und auch in Spanien, gar häufig zu finden ist, von wannen sodann die Frucht zu uns gebracht wird; wiewohl die letztere ihrer ursprünglichen Güte nicht völlig beykömmt, und in ihrem eigentlichen Vaterlande China, nach Martinii Zeugnisse, einen viel lieblichern, und fast einen solchen Geschmack, wie bey uns die Muskatellertrauben haben soll. Weil aber doch, wie bereits gedacht, die Portugiesen, nachdem

sie

sie die Pomesinbäume aus China nach Portugal gebracht, und daselbst auch glücklich fortgepflanzt, die Früchte davon am allerersten nach Deutschland und Frankreich gebracht haben: so hat man, sonderlich im letztgedachtem Reiche, diese Früchte auch Oranges de Portugal oder portugiesische Pomeranzen, genannt.

Der Handel mit allen diesen Gattungen von Pomeranzen ist nicht allein in den vorgedachten Ländern, wo sie wachsen, sondern auch an andern Orten, sehr groß, vornämlich zu Amsterdam und Hamburg, wegen der daselbst ankommenden Spanienfahrer, die solche in Kisten, deren jede 500 bis 600 Stück Pomeranzen hält, häufig mitbringen, nach welchen Kisten sie auch im Ganzen verkauft werden. In denen Ländern, wo sie häufig wachsen, werden sie, wie andere Baumfrüchte, von den Obst- und Fruchthändlern verkauft. In Oberdeutschland haben sich die Italiäner den Handel mit diesen Früchten fast ganz allein zugeeignet, und treiben ihn mit nicht geringem Profit. Er erfordert, sonderlich im Einzeln, große Vorsicht und Wartung, weil diese Frucht leicht anzugehen und zu verfaulen pflegt.

Die Schale der Apfelsine ist hitzig, und der Saft kühlend. Diese Frucht, welche an Lieblichkeit die Pomeranze noch weit übertrifft, giebt ein vortreffliches Labsal in hitzigen Krankheiten; nur muß sie, insonderheit von denjenigen, die einen schwachen Magen haben, mäßig genossen werden, wenn man nicht die dünne hitzige Schale mitgenießen, und also eins mit dem andern temperiren kann.

III. Pompelmus, oder Pompelmuß, Aurantium fructu maximo Indiæ orientalis, *Boerh. Ind. alt.* II. 238.

Die Pompelmuse zeigt der Ritter Linné bloß als eine Varietät von den Pomeranzen an; sie verdienen aber auf alle Weise als eine besondere Hauptsorte aufgeführt zu werden. Sie wachsen in Ost-Indien, sonderlich

lich auf der Insel Java major, vor Batavia, im Ueberfluß. Die Holländer haben ihnen den Nahmen Pompelmoes gegeben. Sie sind vom Capitän Schaddock aus Ost-Indien mitgebracht worden, daher sie auch die Einwohner West-Indiens Schaddock genannt haben. Sie haben mit den Oranzen nichts gemein, als die geflügelten Stiele, und die runde Form der Frucht; im übrigen sind sie mehr wie eine Birn und Quitte von einander unterschieden.

Die Blätter der Pompelmuse sind viel größer, und dunkler von Farbe; das Holz ist schwammichter, und die Rinde weißer. Die Frucht besteht aus einer andern Substanz, und wird, wo sie die völlige Reife erhalten hat, roh gegessen; ist größer und oben an der Spitze etwas vertieft, unten aber länglich. Die äußere Schale ist dicker, und blaß von Farbe: das darunter befindliche Fleisch ist dick, schwammicht und süßlich; in der Mitte sind nur kleine mit Saft angefüllte Fächer. Der Hauptunterschied aber besteht in der Blume, welche gemeiniglich nur 4 Blätter hat, und in den großen Lappen oder Flügeln der Stiele, welche oft kleinen Blättern gleichen. Der Baum wächst viel stärker und geschwinder, als andere Oranzen. Die Blumenknospen sind dick, grünlich; der Kelch bedeckt sie zu Anfange großen Theils. Die Früchte erfordern fast zwey Jahre, eh sie reif werden.

Von den Pompelmusen sind vornämlich folgende fünf Arten merkwürdig:

1. Die größte ostindische Pompelmus, Aurantium maximum. *Ferr.* 437. Limo decumanus Pompelmoes, *Rumph. Herb. Amb.* T. I. Bringt grosse Blätter in der Länge eines Fußes.
2. Die ostindische krausblätterige Pompelmus, *Volk.* II. 169. Hat krausere umgebogene Blätter; wächst nicht so stark, und hat kleinere, unten zugespitzte Früchte; trägt häufig.

3. Die

3 Die westindische glattblätterige Pompelmus, hat kleinere Früchte und Blätter, als die erste.

4. Die ostindische rothe Pompelmus, Malus Aurantia Indica, Pumpelmus dicta, medulla rufescente, *Herm. Hort. Lugd. Bat.* p. 405. Hat ovale, schmale, platte Blätter, und purpurrothen Saft; wächst nicht so stark als die übrigen.

5. Die stachelige gescheckte Pompelmus. Hat krause, zuweilen mehr gefleckte als gescheckte Blätter, bringt die Früchte traubenweise; scheint aber nur eine aus den Kernen von jener krausen zufälliger Weise entstandene Spielart zu seyn.

Die Pompelmus ist von einem sauersüßen oder weinsäuerlichen, angenehmen und aromatischen Geschmacke, giebt eine vortreffliche Erfrischung, und ist daher für Leute, die sich des Tages vorher einen Rausch getrunken haben, eine herrliche Erfrischung. Auf Java wird diese Frucht ausgepreßt und ein Wein, wie an andern Orten der Cyder- oder Apfelmost davon gemacht.

Bey uns bleiben sie herb und bitter; haben also keinen weitern Nuzen, als zum Einmachen, wiewohl sie, wegen ihrer natürlichen Bitterkeit, eine mühsame, den Zucker verspillende Confitüre geben.

Der Baum prangt in den Oranzerien gemeiniglich vor andern, wegen seines schnellern Wachsthums, schönen Saftes, und dunkelgrünen großen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, lassen sich gar bald junge Stämme daraus ziehen.

IV. Bizarrie, Aurantium Callosum, *Ferr.* 411.

Die Bizarrie ist, nach des Hrn. v. **Münchhausen** Beschreibung, eine der merkwürdigsten Pflanzen, und vielleicht die einzige wahre Zwitterpflanze. Der ganze Baum ist nämlich halb Citronat und halb Orange; so daß man davon oculiren, mithin die Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt ist, bald die eine, bald die

andere

andere Art abzulegen, und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius giebt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung; aber keine Beschreibung davon. Des *Bauhini* Citrum monstrosum de maximis, *Hist.* I. p. 96. soll vermuthlich diese Frucht vorstellen. Der erste, welcher diese Bizarrie beschrieben hat, ist Herrmann, und seine im Horto Lugd. Bat. S. 407. davon gegebene Beschreibung trifft ziemlich zu. Er nennt sie Malus aurantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Aurantio odoratissimo. Wann und wie dieses Spiel der Natur entstanden sey, davon findet man nirgends Nachricht. Die Muthmaßung des Herrmann's und Anderer, daß sie durch eine künstliche Art zu oculiren, und durch Zusammenfügung zweyer Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerspricht aller Wahrscheinlichkeit. Denn so müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemal die nämliche Art, wovon das Auge genommen worden, sich zeigen; die Erfahrung lehrt aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beym Ausarten auch spielt.

Die Blätter sind klein, schmal, oben und unten zugespizt, ungestaltet, und haben keine beständige Form. Ihre äußere Oberfläche läßt sich nicht besser, als mit einer nach einer schweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Nähte, vergleichen; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, fester, dicker und fleischichter, die von den Citronaten aber größer, schwammichter, häutiger und dünner sind, so veranlaßt deren Vermischung die besondere Gestalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nämlich glatt und größer wird, die andere Seite hingegen das ungestaltete Ansehen behält, und alsdann folgen ganze Zweige, welche bloß Orange, oder, was seltener geschieht, ganz Citronat sind; diese Zweige wachsen alsdann

viel frecher und stärker, und ziehen, wenn man sie nicht sorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an sich, so daß die Zwitterzweige vertrocknen und ersticken, und der ganze Baum, wie man es nennt, ausartet.

Die Blume ist auswendig roth; gleicht sehr einer Citronat, ist aber klein und gemeiniglich etwas ungestaltet; nämlich ein oder anderes Blatt ist kleiner, als die übrigen, oder schief.

Die darauf zum Vorschein kommenden Früchte stellen unendliche Abwechselungen von Spielwerken der Natur dar; die mehrsten sind an der einen Seite Citronat, an der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte gröss-er, schwammichter, fleischichter und länger sind, die runden Pomeranzen aber eine dünne glatte Schale, weniz Fleisch und vielen Saft haben, so veranlaßt diese Zusammensetzung sonderbare Gestalten. Der Theil, welcher Citronat ist, steht mehr hervor, macht oft einen ordentlichen Schnabel, ist von Anfang an grüngelblich, das übrige aber grün. Dieses Grün erhält in der Folge die ordentliche Orangen, jenes aber die Citronatfarbe.

Die Saftfächer sind unordentlich, und gemeiniglich haben die Früchte fast gar keinen Saft. Man findet auch niemals einen Kern darin. Zuweilen sind die Früchte gefingert; alsdann haben sie die ordentliche runde Orangenform, hie und da aber kleine Streife von der Citronat.

Man findet manchmal an dem nämlichen Aste, wenn er sich in mehrere Zweige vertheilt, wovon einer oder anderer ausgeartet ist, (nicht aber an dem nämlichen Zweige) Früchte verschiedener Art; wie dann in den Anmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Campagne), S. 382, Fig. 2, 3, 4, ein solcher dreyfach getheilter Ast vorgestellt wird, wovon das eine Reis eine vermischte ungestaltete Frucht und Blatt, das zweyte ordentliche Pomeranzenblätter nebst einer natürlichen Pomeranze, und das dritte eine spitzige Citronat nebst deren Blättern gebracht hat.

Am

Am merkwürdigsten scheint dabey zu seyn: 1) daß, wenn an einem solchen Bizarriebaume Zweige in Oranzen oder Citronaten ausarten, man alsdann nicht allemal die nämliche Frucht, sondern öftere Spielarten erhält. So ist die oben No 11. k) erwähnte rothe Pomeranze auf diese Weise entstanden; die daselbst No. 11. g) erwähnte buntlaubige Pomeranze hat ebenfalls mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdann Cedro della Bizarria nennt. 2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronen ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeste wird man kaum eine Citronat finden. 3) Wenn ein Zweig einmal in eine einzele Art ausgeartet ist, daß er nie wieder die Vermischung annimmt. An der rothen Pomeranze findet man zuweilen hellere Streifen, welche in die Gestalt der Citronaten einzuschlagen scheinen. Die Früchte aber nehmen da nur die ordentliche, den jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf diese Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Es ist hieraus zu schließen, daß solche Mißgeburt auf diese Weise entstanden sey, daß ein Samenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Samenkorn muß von einer Oranze gewesen seyn, deswegen hat das Pomeranzenartige an dem Baume die Oberhand, und er artet darin am liebsten aus; bekömmt auch am besten, wenn auf einen Pomeranzenstamm davon oculirt wird. Nie aber zeigt sich etwas Limonenähnliches daran.

Da bey der Vermischung zweyerley Arten Samenstaubes in der Befruchtung nicht recht bestimmt werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Keimen im Eychen annehmen sollen: so erfolgt, daß noch jetzt bey Ausartung eines Astes zufällige Ursachen wirken können, daß an den daran wachsenden Früchten oder Blättern sich etwas Besonderes zeigt.

Von der Erzeugung dieser Bäume hat man unterschiedene Arten. Wenn man sie durch Samen aufziehen will, nimmt man die schönen Orangekerne, welche am reifsten sind, oder die besten Samen von faulen Früchten, die sich im Frühlinge mit leichter Mühe sammeln lassen, und säet sie im März oder April in lange und mit zubereiteter Erde angefüllte Geschirre oder Kasten, von deren Verfertigung ich weiter unten handeln werde. Diese Kerne steckt man 3 Querfinger tief in solche Erde, und 3 Zoll von einander. Wachsen sie nun gar zu dick und gedränge auf, so zieht man die, welche am meisten eingeschränkt sind, heraus, damit man den andern mehr Platz mache. Von diesen Körnern kommen in 2 Jahren Wildlinge, welche in irdene Geschirre besonders zu pflanzen, und nach 5 oder 6 Jahren zu pfropfen sind. Man muß sie fleißig warten und von dem Unkraute säubern, auch zuweilen begießen, und sie mit ihrem Geschirre in warmen Mist setzen, damit sie desto besser treiben. Im Winter nimmt man diese Geschirre wieder heraus, und bringt sie in das Gewächshaus.

Die zweyte Art, Orangenbäume aufzuziehen, geht viel geschwinder. Die Bäume, welche von Genua, Lissabon und aus der Provence geschickt werden, sind schon viele Jahre alt; daher man nur wissen muß, welche man zu erwählen hat. Diese Bäume kommen gemeiniglich im März, April oder May an. Einige ohne Erdklumpen und Krone; andere aber mit vielen Wurzeln und Aesten bekleidet, woran noch die Blätter zu sehen sind. Die Wurzeln sind verwahrt und eingewickelt, damit ihnen die Kälte nicht schade.

Von den an Wurzeln und Kronen abgeworfenen Orangenstämmen erwählt man die höchsten und geradesten, ohne auf die Dicke zu sehen, welche mit der Zeit schon kommen wird. Die Wurzeln müssen unbeschädigt, stark und gelblich seyn, so nicht ins schwarze sticht, wie der Jaspiß, welches von ihrer gegenwärtigen

Be-

Beschaffenheit eine schlimme und unfehlbare Anzeige ist, daß sie bald abstehen werden. Am Ende muß man die Wurzeln abschneiden, damit man sehe, ob sie nicht allzu trocken, oder allzu feucht seyn. Hernach beschneidet man alle Wurzeln nach Gutdünken, und stellt sie etliche Stunden vor dem Pflanzen in das Wasser; alsdann werden sie in dazu taugliche Gefäße gesetzt, und auf den Mist oder in das Treibhaus gebracht, damit sie desto eher einwurzeln. An diesen Orten behält man sie das ganze Jahr hindurch, bis man sie in das Gewächshaus bringt, und im folgenden Frühling setzt man sie in Gartengefäße, welche nach der Größe der Bäume die gehörige Proportion haben; jedoch muß man von ihrem Erdklumpen nichts abnehmen, und alsdann zieht man sie auf, wie andere Orangebäume.

Gewiß ist es, daß die mit Wurzeln, Aesten und Blättern bekleideten Bäume den andern vorzuziehen sind; wenn anders der Erdklumpen, welcher ihre Wurzeln bedeckt, natürlich ist. Wenn der Stamm ein wenig geschüttelt wird, kann man sehen, ob solche Erde nur beygetragen ist; denn solche fällt gleich davon. Man erwählt allezeit einen hohen und geraden Stamm, und solche Aeste, die dereinst eine schöne Krone darstellen können. Die vor dem Erdklumpen herausstehenden Wurzeln müssen gelbgrün seyn; die Rinde von gemäßigter Feuchtigkeit und voll Saft; die Blätter steif und erhoben. Wenn man sie pflanzen will, werden die herausstehenden Wurzeln abgeschnitten, imgleichen die kleinen unnützen Zweige; die großen guten aber werden bis auf 3 oder 4 Zoll von dem Stamm bestutzt, damit man neue, stärkere und besser geordnete Zweige bekomme. Alsdann setzt man den Erdklumpen in das Wasser, damit er anziehe. Wenn dieses geschehen ist, wird der Baum in einen dazu tauglichen großen Kübel oder Gefäß gepflanzt, gleichwie man die alten Orangenbäume versetzt. Man setzt sie in freye Luft, doch so, daß sie nicht gar zu viel Sonne bekommen.

Es giebt einige Orangenbäume, bey denen man sich an den Stamm gar nicht kehrt, ob er groß oder klein sey, wie bey den Zwergstauden, und kleinen chinesischen Orangerien; jedoch ist der hochstämmige Orangenbaum allezeit der schönste und edelste. Man muß eben nicht allemal oculirte oder gepfropfte Bäume nehmen. Die Wildlinge, welche an ihren Stacheln zu erkennen sind, sind bisweilen viel schöner, allezeit aber stärker und erhabener, als die gepfropften. Nur ist der einzige Fehler bey ihnen, daß sie eine viel gelblichere grüne Farbe, als die andern, haben, und wenig Blüthen; folglich auch wenig Früchte, tragen. Man muß auch zum Unterschied einige Citronen und Limonien aussuchen, welche man an den Blättern erkennt, indem man an ihnen das kleine Herzlein nicht findet, welches doch sonst den Orangenbäumen gemein ist.

Gemeiniglich oculirt man einen Pomeranzenbaum auf einen Pomeranzenbaum, und einen Citronenbaum auf einen Citronenbaum. Man kann auch einen Citronen und Limonienbaum auf einen Pomeranzenbaum pflanzen; jedoch geht dieses nicht so wohl von statten, und verursacht zum öftern eine Mißgeburt. Diese Pfropfung geschieht entweder mit Aufsetzung eines guten Aeugleins, oder durch Zu- und Heranziehung eines guten Astes. Das Instrument, womit man dieselbe verrichtet, heißt ein Oculiermesser, welches am Ende des Heftes ein flaches Bein hat, in Gestalt des Spatels eines Wundarztes. Wenn man nunmehr oculiren will, schneidet man von dem Pomeranzenbaume einen im vorigen Jahre hervorgewachsenen Zweig, wo man gute Aeuglein, welche im Frühlinge hervorgekommen sind, findet, denen man alle Blätter abschneidet. Bey jeder Pfropfung brauchet man nur ein Aeuglein; also werden mehrere auf einen Zweig genommen. Alsdann wird auf demselben das Zweiglein, in Gestalt eines Triangels, geschnitten, und ohne Verletzung mit dem Oculiermesser geschwinde abgelöst,

gelöst, nachdem man schon vorher auf dem Wildling den Platz darzu erwählt hat; macht alsdann geschwinde den Einschnitt, und an demselben einen in die Länge, so lang nämlich ungefähr das Auge, und so tief, als die Rinde dick; hält indessen das Auge mit dem von dem abgeschnittenen Blatte übergebliebenen Stänglein in dem Munde fertig; löset mit dem umgekehrten Oculier-Messerlein die Rinde des Wildlinges bey dem gemachten Einschnitte los, und fährt mit der Spitze des Auges darein, und zwar so, daß alles schön geschlossen, und die Seiten der Rinden des Wildlings das Auge herum bedecken. Wenn dieß geschehen ist, nimmt man groben Flachs oder Bast von den Lindenrinden, und verbindet dieses ordentlich, doch also, daß die Mitte des Aeuglein's, oder wo dasselbe austreiben muß, unverbunden bleibe. Nach einem Monat schneidet man das Band auf, doch ohne solches völlig hinweg zu thun, sondern nur dem Safte freye Luft zu geben, welcher, ohne diese Hülfe, unter dem Auge wilde Zweige austreiben würde, weil er so sehr eingeschränkt gewesen ist.

Auf solche Art muß man zwar bey allen Bäumen, welche man oculirt, verfahren; allein bey den Orangenbäumen hat man etwas Besonderes, nämlich die Verkehrung des Auges, so daß solches Auge die Spitze in die Höhe haben muß, doch so, daß sich dasselbe stets mit der Knospe aufwärts befinde. So muß auch der Einschnitt auf dem Wildling auf eine andere Art geschehen, indem der Querschnitt unter dem langen anzebracht werden muß, wie ein umgekehrtes T, und zwar wegen des Wassers, welches leichter durch die große Oeffnung eindringen würde, welche man bey andern Bäumen über den langen Schnitt veranstaltet hat, bey den Orangenbäumen aber unten gemacht wird. Denn dieses einlaufende Wasser würde den Augen schädlich seyn.

Die treibenden Augen oculirt man in dem May, da sie eben im ersten Safte sind; alsdann schneidet man un-

vorzüglich den oculirten Zweig 3 Zoll über dem eingesetzten Auge ab, damit der Saft völlig darauf losgehe, und geschwinder treibe. Die sogenannten schlafenden, oder die in dem Jahre ihrer Einsetzung nichts mehr treibenden Augen, impfet man im Julius, August und September. Man schneidet ihnen aber den Zweig des Wildlings nicht gleich ab, sondern wartet bis auf den May, da der Saft in die Bäume steigt.

In dem Gentleman's Magazine, v. März 1750, und 23. St. der physicalischen Belustigungen, Berl. 1754, 8. S. 989, f. wird folgende neue und sinnreiche Art, Orangerie-Bäume zu pfropfen, angegeben:

„Man nimmt einen Topf mit einem kleinen ein- oder zwey„jährigen wilden Stock darein, und alsdann einen Sprößling „von einem fruchttragenden Baume; läßt den Sprößling ei„nen Fuß lang oder mehr über den Stock hervor ragen, und „senkt das dickere Ende 4 oder 5 Zoll tief in die Erde des „Topfs hinein; schneidet ungefähr einen Zoll lang von der „Rinde nebst etwas Holz, bis nahe an den Kern, von dem Stock „ab, und eben so viel von dem Sprößlinge, dergestalt, daß „die Wunden sich zusammenbringen lassen; nimmt aber genau „in Acht, daß Rinde auf Rinde und Holz auf Holz passe. Und „wenn der Stock dicker ist, als der Sprößling, so bringt man „die Rinde wenigstens von einer Seite zusammen, denn in der „Rinde fließt der meiste Saft, und ohne sie wird der holzige „Theil nie zusammenwachsen. Wenn der Stock und der „Sprößling auf besagte Art beschnitten sind, bringt man ihre „Wunden zusammen, windet Flachs oder Wolle um die ganze „Wunde, und bestreicht sie mit Leimen, so wie bey dem gemei„nen Pfropfen zu geschehen pflegt. Man begießt den Topf „reichlich, und setzt ihn auf ein Mistbeet, wo die feuchte Er„de in dem Topfe den Sprößling so lange ernährt, bis er mit „dem Stocke zusammenwächst. Diese Arbeit kann zu allen „Jahrszeiten, sowohl im Frühlinge als im Winter, vorgenom„men werden. Nach 6 Wochen löset man die Verbindung „auf, stutzt den Wipfel des Stockes über dem gepfropften Orte, „damit aller Saft in den Sprößling treten möge; läßt aber „den untersten Theil des Sprößlings bis zu dem folgenden „Jahre in der Erde, in welcher Zeit er Wurzel fassen wird;

„schnei-

„schneidet alsdann den Sprößling unter dem gepfropften Orte „ab, so wird sich der eingewurzelte Theil selber erhalten, und „einen besondern Baum abgeben.

„Die Vortheile, welche man durch diese neue Pfropfungs„art erhält, sind folgende: 1) Kann sie fast zu allen Zeiten des „Jahrs vorgenommen werden, mit Zweigen, die von entfernte„sten Orten herkommen. 2) Können Reiser eingepfropft werden, „aus welchen alsdann sogleich fruchttragende Bäume werden. „3) Gewinnt man ein Jahr zum Oculiren. 4) Wird der „Baum, den man aus dem Sprößlinge zieht, geschwinde und „völlig heranwachsen, weil der Stamm mit der Wurzel einer„len ist, und daher nicht, wie sonst zu geschehen pflegt, der „Sprößling verdirbt, weil er auf einen Stock zu stehen kömmt, „der nicht so gut treibt, als er.

Die Absäugung oder Ablaktirung eines Pomeranzenbaumes geschieht ohne Unterschied, und wird im May und August bey den 2 Saftsteigungen vorgenommen. Den Wildling nähert man einem andern Pomeranzenbaume, dessen Ast lang genug und tauglich seyn muß, mit dem andern verbunden zu werden, auf folgende Art. Man wirft die Krone des Wildlinges ab, macht ihn alsdann eben, und spaltet ihn, um den andern Pomeranzenzweig, dessen Sorte man verlangt, beyzubringen. Diesen Zweig probirt man mit Näherung an den Wildling, und da, wo man sieht, daß er in die Spaltung eingesenkt werden kann. Man beschneidet ihn, wie mit einem abgeschnittenen Pfropfreise verfahren wird. Es kann auch dieser Zweig zwischen die Rinde und das Holz des Wildlings eingelegt werden, wenn derselbe gar alt ist, gleichwie man auf Kronenart impfet, von welcher die Absäugung nicht mehr unterschieden, als weil der beygebrachte Zweig unabgeschnitten ist. Diese Pfropfung wird hernach mit langem Flachs fest verbunden. Alles dieses wird mit Baumwachs, und etwas Leinwand oder Papier, verklebt. Dieses bleibt so lange, bis man merkt, daß Augen und starke Triebe erwachsen. Endlich wird der Zweig nächst der Pfropfung abgeschnitten, und mit grünem Wachs verstrichen.

Der Unterschied dieser zwo Impfungen besteht darin, daß der Baumzweig zum Oculiren jung, der zum Absäugen aber stark und etwas alt seyn muß.

Man kann die Pomeranzenbäume auch leicht durch Steckung kleiner Reiser auf ein warmes Mistbeet, und so gar durch einzele Blätter, fortpflanzen. Es ist besonders merkwürdig und angenehm zu sehen, wenn ein einzeles abgebrochenes und in die Erde gestecktes Blatt unten am Stiele einen Knorpel (Callus) ansetzt, und aus diesem erst unter sich Wurzeln, bald aber davon oben eine Knospe, und aus solcher einen ordentlichen Stamm treibt. Man kann die Beschreibung und Zeichnung davon im Agricola nachsehen.

Es sind gar viele Dinge, welche zur Erhaltung und Unterhaltung der Pomeranzenbäume dienen; nämlich: ein gutes Gewächs- oder Glashaus, die Zubereitung der Erde, die Versetzung, die Gelegenheit oder Lage in dem Garten, die Art, solche zu schneiden, das Begießen, die Zeit, solche ins Gewächshaus und wieder heraus zu bringen, die Art, sie in dem Gewächshause zu warten, und endlich, sie wider das ihnen nachstellende Ungeziefer zu verwahren.

Ein gutes Gewächs- oder Glashaus ist wohl unstreitig das vornehmste Stück zur Erhaltung der Pomeranzen- und anderer Bäume, welche die Kälte nicht vertragen können. Zuvörderst muß ein solches Haus mit den Fenstern gegen Mittag gerichtet seyn; niemals aber gegen Mitternacht, wegen der Kälte und starken Winde, welche von daher kommen. Die Größe muß nach der Menge der Pomeranzenbäume, welche man hinein setzen will, eingerichtet seyn; damit sie nicht zu gedränge stehen. Wenn dieses Haus etwas hoch ist, theilt man die kleinen Bäume zwischen den großen auf hölzernen Staffeln ein, wodurch man eine große Länge des Gebäudes erspart. Dieses Haus muß jederzeit

zeit ziemlich hoch seyn, damit man die Bäume nicht zu sehr einschränken dürfe, sowohl an ihrem Orte, wo sie stehen, als auch im Ein- und Austragen. An dem wohlgelegensten Orte vorn muß eine große Thür seyn, und viele hohe Fenster, durch welche bey angenehmer Zeit die Sonne hinein dringen kann. Jede Fensteröffnung muß dreyfach beschlossen seyn; inwendig von einem mit Papier überzogenen Fensterrahmen: auswendig mit hölzernen Läden; zwischen diesen beyden aber mit einem guten durchsüchtigen Glasfenster. Alle diese müssen gut schließen; und überdieß müssen auch bey großer Kälte die kleinen Ritzen mit Papier verklebt werden. Die Mauern müssen stark, und ungefähr 2½ oder wenigstens 2 Fuß dick, die Seite gegen Mitternacht aber noch stärker, seyn, weil dieselbe von der Kälte am meisten zu befürchten hat. Ueberdieß müssen alle mit Strohdecken umhangen werden. Weil aber die Feuchtigkeit und Kälte sowohl von oben und unten, als von den Seiten, herkommen kann, muß man das Gewächshaus wohl bedecken. Ist der Boden nur einfach, so füllt man Stroh zwischen den Bretern und der Dachung; ist aber eine Kammer oder noch ein Stockwerk darüber, so hat man das Stroh nicht nöthig, sondern vermacht nur daselbst die Fenster fleißig. Der Fußboden muß trocken, fest und ein wenig hoch, oder doch wenigstens dem Grunde außerhalb dem Gewächshause gleich seyn. Denn wenn man hinunter steigen muß, wird, nebst der zu befürchtenden Feuchtigkeit, auch die Aus- und Einbringung der Pomeranzenbäume beschwerlich fallen. Daher sind die Gewächshäuser unter der Erde, als: Keller ꝛc. weil sie keine Sonne haben, zu verwerfen. Die an einen Berg angebauten, oder unter den Auswölbungen eines Absatzes stehenden, und von vorn der Sonne entgegengesetzten, sind vortrefflich.

Die Gelegenheit des Ortes zu verbessern, muß man mit der Erde helfen, und dieselbe nach der Natur des Pomeranzenbaumes vermischen, alsdann in den Kübl

bel oder Pomeranzenkasten thun; welche, von allen Seiten durch die Sonnenhitze erwärmt, eine solche Wärme bekommen, welche derjenigen gleich ist, die sie von Natur in warmen Ländern haben, wo sie stets in freyer Erde stehen bleiben.

Die beste Zubereitung der Erde ist, wenn man den dritten Theil neue, fette und starke Erde nimmt, ohne Letten oder Lehm darunter, welche, weil sie voll Kraft ist, schöne Zweige treiben wird; alsdann den dritten Theil Schafmist, welcher 2 oder 4 Jahre hindurch wohl verzehrt ist, damit man der Erde Hitze gebe; und endlich den dritten Theil alter Erde von einem Mistbeet, um mit dieser eine Leichtigkeit beyzubringen. Alle diese Erde muß man durch das eiserne Gitter werfen, damit man sie von Steinen säubere. Diese Vermischung ist besser, als diejenige, welche aus noch mehrern Sorten besteht, als: gestoßenen Ziegelsteinen, Taubenmist, Sand, Weintrestern, u. d. gl. Sie ist aber nicht allein für die Pomeranzen, sondern auch für alle andere Bäume, gut, welche man in Kästen sezt, imgleichen für die in irdenen Geschirren stehenden Blumen.

Sonst kann dergleichen Erde auch folgendermaßen zubereitet werden. Auf einem Zimmerplatze, wo viel Holzspäne vermodert sind, nimmt man solche Erde heraus, harkt sie fein aus, oder bey einer Sägemühle, wo viel Sägespäne verfault sind, nimmt man dieselbe auch auf, thut dazu alten Mist, welcher völlig verfault und zu Erde geworden ist, auch Erde an den Gräben und Wiesen, welche die Maulwürfe hervor gestoßen haben. Will jemand die Bäume sehr stark treiben, daß sie mächtig ins Holz wachsen und groß werden, der nehme von der Erde aus einem Grabe, wo ein Menschenkörper verweset ist, vermenge solches mit etwas Menschenmist, thue es um die Wurzel, und begieße es zuweilen mit etwas Wein und Wasser vermengt. Dieses wird den Bäumen einen so starken Trieb geben, daß sie in eine unge-

meine

meine Größe und Dicke aufschießen werden. Es pflegen auch wohl solche Mittel die Verkäufer dieser Gewächse zu gebrauchen, um den Käufern die Augen zu verblenden, als wenn sie von sich selbst so groß gewachsen wären. Allein, es ist dieser Fehler dabey, daß sie keine Früchte tragen, weil der Saft durch einen starken Trieb in das Holz und in die Blätter geht; und wenn solche Bäume hernach in andere Erde kommen, welche nicht so gut ist, bleiben sie stehen, das Laub wird gelb, und sie nehmen allmählich wieder ab.

Bey der Erde muß man sich vornämlich in Acht nehmen, daß kein noch unverfaultes Holz darunter sey, denn dieses zieht Wasser an, welches sofort von der Fäulniß Theil nimmt. Wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berührt, fault sie leicht an, und zuweilen wird auf diese Weise ein großer Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angesteckt.

Es ist unumgänglich nöthig, einen Pomeranzenbaum zu versetzen, wenn der Kasten oder Kübel, worin er steht, nichts mehr nutze, oder zu klein ist, die Wurzeln zu fassen, oder, wenn der Baum nicht mehr recht treibt, indem die Erde halb, oder wohl gar, abgenutzt ist, und daher keine Kraft mehr hat. Wenn die Erde nur halb ausgezehrt ist, und der Kübel noch ein Jahr oder länger dauern kann, darf man dem Pomeranzenbaume nur eine halbe Versetzung geben, indem man die Erde rund herum mit der Schaufel hinweg nimmt, ohne die Wurzeln zu verletzen, und frisch dafür hinthut, welche hernach recht fest gestampft oder getreten werden muß. Wenn aber die Erde gar nichts mehr nutze; und der Kübel verfault, oder für den Baum zu klein ist, muß man denselben von unten auf folgende Art versehen.

Man erwählt einen zu der Größe der Wurzel des Baumes sich schickenden Kübel von gutem Eichenholze, und inwendig verpicht, auswendig aber mit Oehlfar-

farbe angestrichen, damit er desto länger daure. In diesen Kübel wird erstlich eine Lage trockener Steine gelegt, theils zu verhindern, daß die Wurzeln die Kübel nicht durchgraben, theils die Verfaulung derselben zu verhüten, indem man dadurch dem übrigen Wasser der Begießung einen Ablauf verschafft. Alsdann wird er halb mit zubereiteter Erde angefüllt, und eingetreten; hernach streuet man noch ein wenig Erde darüber, welche nicht fest gemacht wird, indem man den Wurzelklumpen des aus dem alten Kübel genommenen Pomeranzenbaumes setzt, welche Klumpen man zuvor um und um beschneidet, von unten aber ungefähr den dritten Theil hinweg nimmt. Die Wurzel und zerbrochenen Stücke werden bestuzt, damit sie nicht etwann zu faulen anfangen. Hernach setzt man diesen Klumpen recht in die Mitte, so daß der Baum 3 Zoll über den Kübel heraus stehe, indem er durch die Begießungen und zusammensitzende Erde schon genug wird eingesenkt werden. Diese erhabene Erde kann man mit Schindeln oder anderm dazu bequemen Holze einschränken, bis sie sich dem Kübel gleich gesetzt hat. Die Erde um den Wurzelballen herum muß recht fest gestoßen seyn, damit der Baum vor dem Winde gesichert werde. Hernach macht man mit den Händen eine Ründung um denselben, und gießt sogleich nach der Pflanzung, Wasser darein, damit die beygebrachte Erde sich desto eher setze. Die Kübel müssen allezeit eher klein, als groß, seyn, damit bey eingeschlossenen Wurzeln die Krone desto schöner und stärker werde.

Diese Versetzung geschieht gemeiniglich im Frühlinge, wenn man den Baum aus dem Gewächshause bringt, vor dem ersten oder großen Triebe; niemals aber zu Ende des Herbstes, weil alsdann der Winter vor der Thüre ist, es erfodere denn solches eine unumgängliche Nothwendigkeit.

Den-

Denjenigen Ort im Garten, wo man diese Kübel im Sommer nach der Ordnung setzt, nennt man eigentlich eine Orangerie. Es gehört aber zur Setzung der Pomeranzenbäume eine Wissenschaft. Denn wenn sie übel gesetzt, und den Winden allzu sehr unterworfen sind, müssen sie verderben. Daher muß man sie an einen Ort bringen, der vor dem Nordwinde gesichert ist, und zwar durch ein Gebäude, Gebüsch oder dickes Spalier, oder aber durch eine Mauer; doch muß man ihnen die Sonne, der sie so sehr benöthigt sind, nicht nehmen. Man setzt diese Kübel nach der Schnur, sowohl die frey stehenden, als die, welche auf den Pomeranzenparterren zwischen den Taxbäumen seyn sollen. In den Schnirkeln und Einschnitten werden sie nach dem Augenmaße rangirt, so gut als es möglich ist, wenn man sie nicht nach der Schnur setzen kann. Man setzt sie mehrentheils auf Ziegel, oder Holzkreuze, damit sie sich nicht zu sehr in die Erde einsenken, und darin verfaulen. Gemeiniglich setzt man einen kleinen Kübel zwischen zween große, um den untern Theil ebenfalls zu bekleiden. Man kann auch, zu Vermehrung der Schönheit, Gefäße mit Bäumchen, und Geschirre mit Blumen, nachdem es die Jahrszeit mitbringt, dazwischen setzen. Aus solcher Auszierung erkennt man die Geschicklichkeit eines Gärtners, indem dabey die Ordnung mit einer angenehmen Vermischung prangen muß, wodurch ihre Anzahl viel größer scheint, als sie an sich selbst ist.

Da die Sonne an der Mittagsseite vornämlich durch die Kästen an die Wurzel brennt: so pflegen Einige die Kasten alle drey Wochen umzukehren und zu verrücken.

Die Art, die Pomeranzenbäume zu beschneiden. Wenn man einen Pomeranzenbaum beschneidet, muß man vor allen Dingen Acht haben, daß man ihm eine schöne Gestalt, sehr runde Krone, und solche Aeste gebe, welche auf allen Seiten bekleidet sind, ohne dabey viel

viel auf die Blüthen oder Früchte zu sehen. Daher sind auch die Pomeranzenbäume viel leichter zu beschneiden, als andere fruchttragende Bäume, an welchen man mehr Früchte als Holz verlangt, und beydes zusammen. Diese Bäume beschneidet man, wenn sie aus dem Gewächshause kommen, ein wenig vor dem grossen Triebe, damit die übrig bleibenden Aeste sich den Saft zu Nutze machen können. Die Krone muß nach der Größe des Stammes, der Wurzeln und des Kübels eingerichtet seyn. Man formirt sie zu einer Kugel, und schneidet alle herausstehende oder hängende Aeste dieser angenehmen Rundung hinweg. Doch muß die Krone nicht zu dick seyn, oder zu viel Holz haben, so daß man alle Aeste von innen gar leicht von einander unterscheiden kann. Befindet sich eine Entblößung an einem solchen Baume, so wirft man einen nächstgelegenen alten Ast ab, welcher in kurzer Zeit austreiben und den leeren Platz mit Aesten anfüllen wird. Oder, man läßt einigen Aesten ihre Länge, ohne etwas abzuschneiden, bis sie durch die Oeffnung zur Ausfüllung dienen. Absonderlich aber muß man sich befleißigen, den Stamm so lang zu ziehen, als nur immer möglich ist, und die Aeste von unten auf abzuschneiden, und zwar ganz gedränge an dem Stamme, solche Schnitte aber mit Baumwachs zu bekleiben, um die Sonnenhitze und das herabrinnende Wasser davon abzuhalten.

Man muß auch die Pomeranzenbäume abzwicken, und zu den Zeiten der zween Triebe ausbrechen, indem man mit den Fingern die schwachen und unordentlichen, wie auch die allzu stark treibenden Aeste abbricht, damit von jedem Triebe nur ein einziger starker Zweig bleibe. Man muß sich hiebey nicht daran kehren, wenn viel Blüthe zu Grunde geht, denn der Baum wird alsdann desto stärker treiben. Die allzu große Menge der Blüthen und Früchte schadet öfters einem Baume, so daß man, auch ohne diese Ausbrechung, gezwungen ist, die

allzu

den vielen Blüthen hinweg zu nehmen, und nur so viel Früchte daran zu lassen, als nach Proportion der Größe des Baumes nöthig ist, nämlich auf einem kleinen 5 bis 6, und einem großen ungefähr 12 Pomeranzen. Es ist zu merken, daß die an der Krone abgeworfenen Bäume im ersten Jahre nicht auszubrechen sind, weil man deren ganze Länge nöthig hat, um bald eine neue Krone zu bekommen.

Das Begießen. Die Pomeranzenbäume erfordern wenig, aber zu rechter Zeit geschehene Begießungen. Es ist besser, daß man sie ein wenig durstig werden lasse, als daß man sie zu oft überschwemme. Daß ein Baum die Begießung nöthig habe, erkennt man daraus, wenn seine Blätter weich und hängend werden, oder sich krümmen; imgleichen, wenn die Erde sich spaltet. Jedoch muß man es nicht so weit kommen lassen. Man besprengt demnach die Pomeranzenbäume alle Wochen einmal, doch mit Maßen, außer der Zeit ihres Triebes und ihrer Blüthen, so im Junius ist, da man sie alle Wochen zweymal begießen muß. Die Wildlinge begießt man noch weniger, wenn man sie blühend machen will. Wenn man die Pomeranzenbäume in das Gewächshaus gebracht, und daselbst an ihren gehörigen Ort gesetzt hat, befeuchtet man sie gut und überflüssig, theils zur Befestigung des im Uebertragen geschüttelten Stammes, theils auch, damit er den ganzen Winter hindurch Feuchtigkeit genug habe. Wenn Thüren und Fenster des Gewächshauses wieder aufgemacht werden, d. i. im April, muß man die schmachtenden Bäume wieder befeuchten; auch muß dieses alsdann, wann man sie heraus gebracht und in den Gärten an ihren Ort gestellt hat, wie bey dem Hineinbringen geschehen. In den großen Orangerien hat man ein auf zwey Räder gelegtes Faß mit einem ledernen Schlauche zum Begießen, welche Art bequemer ist, als wenn man sich der Gießkannen bedient. Zuweilen bedient man sich auch eines eiser-

nen Bohrers, damit man, bey großer Sonnenhitze, das Wasser den Wurzeln zur Erquickung beybringe. So wird es auch nicht undienlich seyn, die Krone alsdann zu besprizen. Im Sommer macht man eine Brühe von frischem Schaf- und Kuh-Mist, und begießt damit die Wurzeln. Das Wasser, welches man im Winter gebraucht, muß jedesmal einige Tage vorher im Hause in großen Kübeln stehen, damit die stärkste Kälte davon gehe.

Die Pomeranzenbäume werden mitten im October in das Gewächshaus gebracht, da die Nächte und Morgen anfangen kälter zu werden. In die freye Luft aber setzt man sie gemeiniglich mitten im May, wenn es nicht mehr frieret; mithin stehen sie 7 Monat im Gewächshause, und 5 Monate frey. Mit dieser Aus- und Einsetzung muß man sich nach dem gelinden Wetter richten. Zuweilen, wenn es mitten im May des Morgens noch frisch ist, und Reife setzt, kann man mit solcher Aussetzung 8 oder auch wohl mehr Tage verziehen; und wenn es im October schön ist, kann man auch wohl ihre Einsetzung auf einige Tage verzögern. Indessen nähert man sich mit denselben dem Gewächshause, damit man sie, bey der ersten eingefallenen Kälte, geschwinder einbringen könne. Wenn die Jahrszeiten regenhaft sind, bringt man die Bäume eher aus dem Gewächshause, als zu trocknen und windigen Zeiten; hingegen kommen sie in den tief gelegenen und morastigen Gärten später heraus, als in den hochliegenden.

Der Ritter Linné giebt zum Aussetzen die Zeit an, wenn die Eiche (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beysetzen, wenn das Colchicum blühet.

Es ist zu beobachten, daß man die Pomeranzenbäume allezeit bey schönem Wetter aus- und eintragen, und wenn sie eingebracht sind, nicht sogleich die Fenster und Thüren schließen, sondern solche bis auf den ersten Reif offen lassen muß, damit die aus der freyen Luft kommenden Bäume

mit derselben nicht gar zu geschwinde beraubt werden. Eben dieses ist auch bey deren Herausbringung zu beobachten, da man sie durch Oeffnung der Fenster und Thüren vorher nach und nach an die Luft gewöhnt, nämlich zu Anfange des Aprils, maßen ihnen sonst eine so schleunige Veränderung schaden würde.

Die mittelmäßigen Bäume werden auf Tragen oder Schleifen fortgebracht, oder mit Stangen, welche an den eisernen Haken der Kübel festgemacht werden, welche zwo Personen gar leicht tragen können; die gar starken Bäume aber werden auf niedrige, durch Pferde gezogene Karren gesetzt.

Die Art, diese Bäume in dem Gewächshause zu warten, besteht mehrentheils in fremder Wärme, welche man beybringen muß, damit man die allzu große Kälte abhalte, welche sonst eindringen könnte; welches geschehen kann, wenn ein Gewächshaus auch noch so gut vermacht ist, und die Fenster und Thüren auf das sorgfältigste verstopft sind. Daher muß man ein ganz kleines Feuer machen, und zwar so spät als man kann, indem die natürliche Wärme für die Bäume viel besser ist. Wenn solches vonnöthen sey, kann man aus kleinen mit Wasser angefüllten, und an verschiedenen Orten, absonderlich nächst den Thüren und Fenstern gesetzten Geschirren erkennen. Man setzt auch einige an den Rand der Kübel, wodurch man den Grad der Kälte erkennet. Wenn das Wasser nur anzieht, ohne zugefrieren, so hat man kein Feuer vonnöthen; gefriert es aber, so muß man, so lange diese Kälte währet, einheizen.

Die Hitze muß mittelmäßig seyn. Das beschwerlichste ist, daß man eine gleich temperirte Hitze ohne vielen Rauch mache, von welchem die Blätter abfallen. In Frankreich bedient man sich gemeiniglich dazu einiger Becken oder Kessel, welche, ehe man in das Gewächshaus kömmt, mit glühenden Kohlen angefüllt werden. Diese Gefäße werden nächst den Thüren, zu Ende oder

in der Mitte der kleinen Gänge zwischen den Kübeln eingetheilt. Jedoch muß man sich wohl in Acht nehmen, daß man sie nicht unter die Aeste einiger Bäume setze, weil sonst die Blätter unfehlbar davon abfallen würden. Einige verwerfen die Ungleichheit des Kohlfeuers, welches im Anfange heiß, hernach schwach, und durch seinen Rauch die Feuchtigkeit des Saftes austrocknen kann, welcher doch zur Erhaltung der Blätter so nöthig ist. Daher bedienen sie sich der deutschen Oefen, deren Rauch sich von außen in dem Kamine verliert. Solche werden mit Holz mäßig geheizt, von welchem, wenn man weiß, wie lange solches im Verbrennen dauert, nachgelegt wird. Man kann sich auch aufgehängter Oehllampen bedienen, sowohl in der Mitte, als an den Enden des Pomeranzenhauses, absonderlich aber nahe bey den Thüren und Fenstern, durch welche die meiste Kälte eindringt. Die davon verursachte Hitze ist gelinde, und stets gleich. Zu gebührender Zeit müssen sie wieder gefüllt werden, ohne die Aufhörung der Wärme zu besorgen, wenn man nämlich in Acht nimmt, wie lang eine solche Lampe brennt, damit man sich darnach richten könne. Man braucht viel oder wenig solcher Lampen, nach Beschaffenheit eines kalten oder warmen Pomeranzenhauses; und man hängt dieselben etwas hoch, damit der Rauch den Bäumen nicht schade. Gewiß ist es, daß das Lampenfeuer viel gleicher, als das Kohlfeuer sey; weil man aber gleichwohl auch von dem Rauche derselben nicht befreiet ist, so sind die deutschen Oefen, in denen man mit Holz ein gemäßigtes Feuer macht, vorzuziehen. Man bedient sich insonderheit derselben in England, Holland, Schweden, Deutschland ꝛc.

In den gewölbten, oder unter der Erde befindlichen Pomeranzenhäusern, als; in Frankreich, zu Versailles und Meudon, macht man selten Feuer, weil sie, bey guter Schließung, von sich selbst warm genug sind.

sind. Die Lampen werden daselbst nur bey gar grosser Kälte anzezündet. Zu Seaux und St. Cloud bedient man sich der Kohlen, weil sie frey sind, und Etuven vorstellen.

Man muß sich in Acht nehmen, daß man die Orangenbäume nicht zu nahe an die Mauer setze, theils wegen des Frostes, theils auch, damit man sie zuweilen durchsuchen kann. Man setzt sie in gerade nach der Schnur gezogene Gänge auf hölzerne Staffeln, oder Kreuzhölzer, um die Feuchtigkeit zu vermeiden.

Bey starkem Regen- und Thauwetter, zu welcher Zeit es gelinde ist, muß man einige Fenster aufmachen, wodurch die Bäume Luft bekommen. Wenn im Winter die Stämme schwitzen, werden sie mit einem Schwamme oder wollenen Tuche abgerieben. Die Rinde kann nicht vertragen, daß sie mit einem scharfen Instrumente geschabet wird.

Die Pomeranzen- und Pompelmusstämme stehen noch eher dumpfig; die Apfelsinen erfordern schon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt stehen, und die Citronaten und Limönchen wollen noch mehr Freyheit haben. Man muß also die leztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichsten sind, nahe an den Ofen stellen.

Im Herbste, ehe die Bäume beygesezt werden, müssen alle noch daran sizende Blumen abgepflückt werden, weil sie sonst schimmeln, und die Fäulniß ganzen Zweigen mittheilen.

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden schwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen, oder Gummi auszulassen, muß man das Schadhafte je eher desto lieber wegnehmen, bis man ganz frische Rinde erhält; denn so weit solche bräunlich ist, hat sich der Schade schon mitgetheilt, und frißt weiter um sich.

In wärmern Gegenden pflanzt man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuser überher, welche im Frühlinge wieder weggenommen werden. Diese Methode beschreibt Hr. v. Justi, in No. 53. der Götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1757, und versichert, daß man in Italien, Frankreich, und auch an einigen Orten Deutschlandes, auf diese Weise verfahre, und dadurch weit mehrere Früchte von der Orangerie erhalte, als bey dem öftern Umpflanzen der Bäume in Kästen geschieht. Statt der Ofenwärme werden hier unter der Erde hinlaufende Röhren vorgeschlagen, in die man heißes Wasser gießen soll.

Gleichwie aber der Pomeranzenbaum von Natur eine große Reinigkeit erfordert, sowohl wegen seiner Blätter, als auch wegen seines Holzes: also muß man, ehe man dieselben völlig heraus bringt, deren Aeste und Blätter von dem Spinngewebe, wie auch anderm Unrathe, wohl reinigen und säubern.

Mittel wider das Ungeziefer. Es ist nicht genug, daß man diese Bäume wider die ihnen schädliche Kälte und Winde verwahre; sondern man muß auch Mittel wissen, sie von dem Ungeziefer, als: Läusen, Ameisen und Ohrwürmern, welche sie sehr beschädigen, zu befreyen.

Die Blattläuse, Coccus hesperidum *Linn.* sowohl als die Ameisen, sind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlasset, daß die Blätter verdorbene Säfte, in Gestalt eines Honigs, ausschwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung giebt, und worin sich hernach ein schwarzer, das Ausdünsten der Blätter verhindernder Staub setzt. Wenn diesem Ungeziefer Nahrung fehlt, vermehren sie sich wenigstens nicht häufig, und sind leicht zu vertilgen. Eigentlich fügen die Läuse an sich selbst den Pomeranzenbäumen weiter keinen Schaden zu, als daß sie sie durch ihre Brut, welche sie zur Herbstzeit legen, unsau-

sauber machen. Diese Brut gleicht den Rost-Flecken; wenn sie aber im Frühlinge einer Linse groß werden, kriechen sie aus, wodurch ihre Zahl vermehret wird, und neue Bruten zu erwarten sind. Man kann den Baumläusen nicht früh genug zuvorkommen, wenn sie sich einzeln sehen lassen; wo sie aber erst überhand genommen haben, ist kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzustutzen, die Zweige mit einem Lappen, worein man feuchte Erde nimmt, sanft abzuscheuern, und mit Wasser nachzuspülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes sitzen bleibe; hiernächst den Baum in ein kleineres Gefäß zu setzen, und, wo man Gelegenheit hat, ihn mit Mist- oder Loh-Erde zu treiben.

Die Ameisen fressen die Pomeranzenblüthen, und verunreinigen die Blätter; sie werden durch die Brut der Läuse auf die Bäume gebracht, welche man nur fleißig hinweg thun darf, wenn man von diesem Ungeziefer befreyt seyn will. Das Sicherste ist auch, ihre Nester aufzusuchen und zu zerstören; denn so lange, wie sie da sind, suchen sie Nahrung, und alle Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beständig. Ein Mehreres davon findet man unter dem Artikel Ameise.

Die Ohrwürmer sind beschwerlicher zu vertreiben. Sie durchnagen alle Blätter. Man bekömmt sie vermittelst an verschiedenen Orten gestellter Papierdüten. Man setzt auch kleine irdene, bleyerne oder eiserne Gefäße mit Wasser unten an einen jeden Kübel, damit sie hinein fallen, wodurch dieses Ungeziefer, gleichwie die Ameisen, verhindert wird, an dem Kübel hinauf zu kriechen. Bisweilen hat man runde Gefäße von 2 Theilen, welche man um den Stamm herum zusammen macht, damit sie denselben fassen, und nachher solche wohl mit Flachs oder Baummos verstopft. Diese Gefäße füllt man mit Wasser; wenn nun der Ohrwurm, der von Natur das Wasser fürchtet, hinzu kömmt, kehrt er wieder zurück, ohne etwas zu beschädigen.

Mittel, die kranken Bäume wieder herzustellen. Die Krankheiten der Orangenbäume entstehen von einem schlechten Gewächshause, tadelhafter Einsetzung in die Kübel, allzu abgenutzter Erde, einigen verfaulten Wurzeln, allzu großer Hitze oder Kälte, allzu vieler Begießung, übler Beschneidung, Ungeziefer und Würmern, welche sie ihrer Blätter berauben, und endlich von Winden und Hagel, welche ihre Aeste zerbrechen, und ihre Blätter zu Schanden machen.

So bald man sieht, daß ein Pomeranzenbaum matt und schwach wird, muß man ihn von den andern hinweg und an einen besondern Ort thun, wo er vor der Sonne sicher ist, welche ihn brennen, und seinen neuen Trieb bald gelb machen könnte. Daselbst läßt man ihn, bis er wieder völlig hergestellt ist, womit es zuweilen etwas langsam hergeht.

Wider ein schlechtes Gewächshaus ist kein anderes Mittel, als ein besseres zu bauen, um im folgenden Jahre die kranken Pomeranzenbäume hinein zu setzen. Was die tadelhafte Einsetzung in die Kübel betrifft, so muß man keine Zeit verlieren, den Baum aufs neue einzusetzen.

Die Erde wohl zu erforschen, ist das Vornehmste. Ist sie völlig ausgenutzt, muß man den Baum unverzüglich aus dem Kübel thun; glaubt man aber, daß sie noch gut sey, muß man den Baum nur halb versetzen, und seine Wurzeln wohl betrachten; sind einige verfault oder abgestanden, so schneidet man sie bis auf das Frische ab, beschneidet nachher die Hälfte des Erdklumpens, und schließt ihn auf den Seiten und unten wohl ein, damit er neue Wurzeln bekomme, welche die Krone wieder in einen rechten Stand bringen können.

Das allzu viele Feuer, welches sie gehabt; die Kälte, welche sie ausgestanden, entweder indem man sie zu früh aus dem Gewächshause, oder zu spät hinein, gebracht hat; das allzu viele Holz, welches man ihnen gelassen; die Unsau-

sauberkeit der Aeste, und die Verfolgung von dem Geschmeiße und Würmern, sind offenbare Kennzeichen der Unwissenheit desjenigen, der sie aufziehen soll. Alle diese Zufälle verursachen, daß, wenn der Baum nicht seine Blätter verliert, doch ein Theil von seinen Aesten abstirbt; alsdann muß man die ganze Krone abwerfen. Hat man einige abgestandene oder ausgedorrte Aeste, so schneidet man sie bis an das Frische hinweg, und läßt nur nach Proportion der Wurzeln stehen; denn die Krone muß die Nahrungskraft nicht übertreffen. Wenn man die Aeste bis auf den Stamm abschneidet, muß man die stärksten behalten, und die kleinsten schneiden, wenn schon Blätter oder Blüthe darauf vorhanden, ja den ganzen Baum nicht verschonen, um ihm wieder aufzuhelfen. Macht ein kranker Baum, bis in die Mitte seiner alten Aeste und Stammes, starke Triebe, so muß man die mit schwachen Zweigen angefüllten Aeste abwerfen, damit man das Austreiben des Baumes befördere. Diese neuen Triebe sind im Anfange gelb und schwach; allein sie werden grün, wenn sich die Wurzeln genug verstärkt haben, solche zu unterhalten.

Absonderlich aber muß man sich befleißigen, die neuen Triebe vor Unreinigkeiten und Ungeziefer rein zu halten, die Blüthe hinweg zu nehmen, und keine Frucht darauf kommen zu lassen; denn auf kranken Bäumen braucht man nur Blätter und Holz.

Die vom Winde zerbrochenen Blätter muß man abschneiden, und die vom Hagel zerrissenen abreißen. Es ist auch dienlich, einen solchen Baum, der an seinen Wurzeln nicht beschädigt worden ist, alsdann zu versetzen. Wäre aber der Erdklumpen erschüttert worden, so müßte man die Ritze mit Erde wieder anfüllen,

In Deutschland bringt man einen solchen kranken Baum sofort auf frischen warmen Mist in das Treibhaus, wo er wieder austreibt, wenn man ihm zuvor

das Beschädigte oder Ungesunde an den Wurzeln und Aesten ohne Barmherzigkeit weggenommen hat.

Man muß, wenn man dergleichen kranke Bäume wieder zurecht bringen will, Gedult haben. Ein Orangenbaum treibt zuweilen in 2 oder 3 Jahren weder Wurzeln noch Zweige, ob man ihn gleich fleißig wartet, und aufs neue in ein gutes Erdreich und Kübel gesetzt hat, der weder zu groß noch zu klein ist. Wenn er nur an dem Stamm und Aesten grün erscheint, so darf man ihn nicht verändern, maßen er sich mit der Zeit schon wieder erholen, und stärker als ein anderer treiben wird. Steht ein Pomeranzenbaum schon seit 4 oder 5 Jahren im Kasten oder Kübel, und treibt nichts, als einige gelbliche Blätter, so muß man im folgenden Jahre die Erde verändern, ohne zu warten, bis er völlig krank sey. Eben hierdurch wird die bevorstehende Krankheit verhindert.

Nutzen und Gebrauch der Theile des Pomeranzenbaumes. In der Medicin sind die Blumen, die Frucht, die Rinde und das Mark dieses Baumes vortreffliche Mittel bey verschiedenen Krankheiten; insbesondere leisten die Pomeranzenblätter bey hysterischen Zufällen, und allen solchen Krankheiten, die von einem Fehler in den Nerven herrühren, auch selbst bey der fallenden Sucht, gute Dienste. Man kann in solcher Absicht entweder die Blätter als ein Pulver gebrauchen, oder auch das Pulver davon in einem dazu schicklichen Tranke aufkochen. Man nimmt z. B. nach des Herrn v. Haen Rathe, 120 Pomeranzenblätter, welche ungefähr 1 Unze und 6 Quent betragen, läßt solche 2 bis 3 Stunden lang in einem wohl verschlossenen Gefäße in 20 Unzen Regenwasser sieden, seihet es alsdann durch, und gießt 10 Unzen rothen Wein, nebst so viel Zucker, als nöthig ist, um das Getränk angenehm zu machen; darunter. Der Kranke nimmt jeden Tag nach Beschaffenheit des Zustandes, 2, 3 bis 4mal, 2 oder 3 Unzen davon. Ehe man den mit der fallenden Sucht behafteten

ten Personen dieses Mittel verordnet, läßt man ihnen vorher auf dem Fuße eine Ader öffnen, um dadurch das Ableiten der stockenden Säfte zu bewirken, und verschreibt alsdann die Pomeranzenblätter, und zwar auf zweyerley Art; entweder in Pulver, zu ½ Quent, welches man Morgens und Abends nehmen muß, oder in einem Decocte, da man eine Handvoll hackt, und solche in 1 Pfund Wasser bis zur Hälfte einsieden läßt. Dieses Decoct seihet man durch, und läßt es den Kranken des Morgens auf einmal einnehmen.

Aus den Pomeranzenblättern wird ein Oehl gezogen, welches zu den offenen Schäden überaus bewährt seyn soll; insonderheit, wenn man auch noch dazu die frischen Blätter des Tages zweymal auf den Schaden leget.

Das Pomeranzen-Holz ist noch fester, als das Citronen-Holz und zu sauber ausgelegter Tischlerarbeit sehr gut, aber nicht sehr häufig zu haben.

Die kleinen unreifen Pomeranzen, insgemein Curassau genannt, Mala aurantia immatura oder viridia, Fr. Petites Oranges, oder Oranzelettes, imgleichen Petit-Grain, werden in den Handlungen der Specereyhändler, Droguisten, Apotheker und Italiäner insgemein getrocknet geführt, und, weil sie getrocknet sehr hart und fest sind, gedrechselt, polirt, und als Korallen angereihet verkauft; und sind, wegen ihres guten Geruches, zu Paternostern und Rosenkränzen sehr beliebt.

Die Pomeranze enthält einen Saft, welcher von gelinder Säure, erfrischend, magenstärkend, eröffnend, und sehr geschickt ist, faulichte Säfte im menschlichen Körper, und besonders die scorbutische Verderbniß zu verbessern, und die Galle flüssiger zu machen. Fieberpatienten und Gallsüchtige, oder diejenigen, welche faule Krankheiten haben, dürfen dieselbe mit Maßen genießen, es wäre dann, daß sie Husten, oder Reiz im Magen oder an den Därmen hätten.

An

An den Speisen wird vornämlich der Saft von den bittern Pomeranzen gebraucht, und muß derselbe nicht eher an ein Gericht gethan werden, als bis es ganz fertig ist; denn kocht der Saft mit, so verliert er den angenehmen Geschmack.

Von Pomeranzen macht man ein Getränk, welches Bischof heißt, wovon ich an gehörigem Orte handeln werde. Imgleichen macht man von Pomeranzensafte mit Wasser und Zucker, eine gewisse Art kühlender Getränke, welche die Franzosen Orangeade nennen, und eben so wie die Limonade bereitet wird, davon bey diesem Worte nachzusehen ist. Jedoch wenn die Pomeranzen gut sind, und viel Saft haben, darf man ihrer nur 3 oder 4, nebst 8 bis 10 Schalen, dazu nehmen, um ihm einen Geschmack zu geben, und sodann, wie zur Limonade, etwas Zucker thun. Wenn man aber auch gern einen guten Geruch haben wollte, kann man etwas Bisam und präparirte Ambra dazu thun.

In der Küche und Zuckerbäckerey nutzt man die Pomeranzen folgender Maßen.

Wenn man die Pomeranzen einmachen will, daß sie ganz bleiben, so nimmt man schöne dünnschälige Pomeranzen: welche nicht fleckig sind, und ihren vollkommenen Saft haben, schneidet sie sternweise, aber nicht tief hinein, oder man kann solche auch schraubenweise schneiden, und löset nur die Schalen auf das subtilste ab, damit der innere Apfel mit seinem Häutchen ganz bleibe. Die äußere Schale muß deswegen mit großem Fleiße ganz zart von dem Apfel gelöset werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzusehen ist, als stände der Apfel nur gleichsam in der Schale; absonderlich aber muß das weiße harte Häutchen, welches das Mark umgiebt, ganz bleiben, damit es im Sieden nicht berste. Hierauf legt man die also geschnittenen und zugerichteten Pomeranzen in ein glasurtes sauberes Geschirr, darin sie wohl Raum haben, gießt frisches

sies Brunnenwasser daran, und legt ein subtiles Tuchen darauf, damit sie im Wasser nicht empor schwimmen, läßt sie also ein Paar Tage wässern, jedoch daß ihnen täglich zweymal frisch Wasser gegeben werde; legt sie hernach in einen reinen glasurten Topf, gießt wieder frisches Brunnenwasser daran, wie zuvor, oder legt sie, welches noch besser ist, in ein siedendes Wasser, daß es darüber zusammen schlage, deckt es dicht zu, und läßt es auf einer Gluth allgemach sieden, bis die Schale gelinde zu werden anfängt: alsdann thut man sie heraus auf ein weißes Tuch, deckt sie auch mit dergleichen, und läßt das Wasser davon abseihen, oder vertrocknen. Inzwischen nimmt man zu 3 Pomeranzen 1 Pfund des schönsten Zuckers, oder, wenn die Pomeranzen gar groß sind, zu 3 derselben $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, und zu einem jedem Pf. Zucker $\frac{1}{2}$ Maß dieses Wassers, darin die Aepfel gesotten haben, (wiewohl man auch, welches fast noch besser ist, frisches Röhrwasser dazu nehmen kann,) stößt den Zucker, oder legt nur ein Stückchen nach dem andern in das Wasser, und läßt ihn alsdann wohl sieden, wie einen Syrupp oder Julep, doch also, daß er nicht zu dick werde; alsdann läßt man ihn verkühlen. Unterdessen aber legt man die Pomeranzen in ein weites Geschirr, gießt den gesottenen Zucker darüber, und läßt sie 2 oder 3 Tage, nachdem die Pomeranzen den Zucker bald oder langsam annehmen, wohl bedeckt stehen. Wenn er wässerig werden will, seihet man selbigen davon ab, und siedet die Früchte damit wieder, wie zuvor. Dieses wiederholt man zum drittenmale, bis die Pomeranzen schön durchsichtig sind. Man muß aber im Sieden fleißig Achtung geben, daß sich die Schale nicht abstoße, noch auch gar zu weit von dem Innern sich abziehe. Endlich setzt man sie in einem Geschirre auf oder neben einander, läßt die Zuckerbrühe noch ferner etwas dick sieden, bis sie Fäden spinnt, hernach wie zuvor erkalten, gießt

selbige

selbige wieder über die Pomeranzen, und verwahrt sie alsdann. Sollte die Brühe zu wässerig werden, so kann man sie nochmals übersieden.

Oder: man zieht die Schalen von den Pomeranzen ab, (damit man sie besonders brauchen könne,) nimmt hernach etwas Zucker in einem Tiegel, gießt etwas mehr Wasser darauf, als man sonst pflegt, setzt ihn auf das Feuer, und läßt den Zucker so dick werden, wie einen Syrupp, thut hernach die Pomeranzen hinein, und läßt sie ein wenig mit sieden; schüttet es sodann mit einander in ein Geschirr, thut noch eine Handvoll geläuterten Zucker hinein, damit der Saft fein dick werde, und verwahret sie wohl.

Eine der angenehmsten, aber auch zugleich der mühsamsten Confitüren, sind junge, grün eingemachte Pomeranzen. Man pflückt solche von Bäumen, welche zu viel Früchte angesetzt haben; läßt ihnen die größten, und nimmt die kleinsten in der Größe einer Erbse bis zu einer kleinen Kirsche, welche doch nachgehends abfallen würden. Die größten durchsticht man ein Paarmal mit einem spitzigen Stöckchen oder Griffel; schlägt darauf eine Sohle von Salz, so schwer, daß sie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen 8 Tage darin liegen, gießt sodann das Wasser ab, und wäscht sie mit frischem Wasser, bis solches klar bleibt; legt sie ferner in fliessendes Wasser, und erneuert solches 14 Tage lang täglich. Hiernächst setzt man frisches Wasser aufs Feuer, und wenn solches eben kochen will, werden die Pomeranzen hineingeworfen, und so lange gekocht, bis das Wasser grün ist: alsdann nimmt man frisches Wasser, und wechselt damit so lange ab, bis das Wasser sich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwischen den Zähnen zerbeißt, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde sind. Das Kochen muß so lang, bis sie fertig sind, fortgesetzt werden; man fängt deswegen des Morgens früh an. Nachdem sie darauf aus dem

dem Wasser genommen und auf ein Tuch gelegt worden, daß sie kalt werden und abtrocknen, füllt man sie in Gläser, läutert Zucker bis er spinnt, gießt solchen darüber, und kocht ihn, wenn er nachlassen sollte, von neuem auf.

Pomeranzen-Aquavit, Pomeranzen- oder Orange-Wasser, Lat. Aqua, oder Aqua vitæ Aurantiorum, s. Corticum aurantiorum, Fr. Eau d'Orange, kann auf verschiedene Art gemacht werden. Als z. B. man nimmt 4 Pfund Pomeranzenschalen, beizt solche etliche Tage in 5 Kannen Branntwein; gießt hernach noch 7 Kannen Branntwein dazu, und zieht solchen in einer Abziehblase ab. Alsdann nimmt man 2 Pfund geläuterten und in Wasser zerlassenen Zucker auf 1 Kanne abgezogenen Branntwein ½ Nößel Wasser gerechnet, und mischt es unter einander. Man legt auch wohl etwas Sandelholz in den Branntwein, und filtrirt es also durch Löschpapier. Also kann man auch mit mehrern andern Sachen verfahren, als: mit Zimmet, Citronenschalen, Kümmel, Anieß, Cardamomen, Wachholder, u. d. gl. daß man die Species erst in guten Branntwein einweichet, alsdann aber mehr zugießt und ihn überzieht. Hiebey aber ist zu merken, daß man auch nach Beschaffenheit der Species den Aquavit färben muß, welches ihm sodann mehr Ansehen macht, als z. B. mit rothem Sandel roth, mit gelbem Sandel gelb, oder auch mit Cocionellen roth, desgleichen mit Saffran gelb, mit Lackmus auf violet, mit Bärenklau, Krausemünze und Kreuzbeeren grün, u. s. w. Es werden diese Sachen nur hinein gehängt oder ganz darein gelegt. Hiebey ist auch zu merken, daß man sowohl den Pomeranzen- als auch andere Aquavite mit Zuckerwasser absüßen, und dieses Zuckerwasser vorher also bereitet werden muß: als auf 1 Kanne Wasser wird ½ Pf. Zucker genommen, und solches mit einander gesotten; hernach läßt man

solches

solches erkalten, und alsdann wird davon so viel unter den abgezogenen Spiritus gethan als er vertragen kann. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken; wenn man hingegen allzuviel Zuckerwasser darunter thut, wird er davon nicht nur trübe, sondern auch zu schwach.

Auf eine andere Art kann auch der Pomeranzen-Aquavit also bereitet werden. Man nimmt trockene Pomeranzenschalen, aber nur das Aeußere davon, etwa ½ Pf. und 1 Nößel Branntwein, thut solches zusammen in eine gläserne Flasche, setzt es 14 Tage lang auf den warmen Ofen in Asche oder Sand, rüttelt es alle Tage um, seihet es alsdann ab, süßet es mit Zuckerwasser ab, und filtrirt es durch Löschpapier. Siehe auch Pomeranzenbranntwein.

Pomeranzen-Biscuits oder Zuckerbrod, Biscuits à l'Orange. Man reibt in zween Löffel Pomeranzenmarmelade etwas von einer Citrone, und thut beydes, nebst 6 frischen Eydottern, in ½ Pf. gestoßenen Zucker. Alles dieses schlägt man mit einem Rührlöffel wohl durch einander, bis der Zucker mit der Marmelade und den Eydottern recht vermengt ist. Alsdann schlägt man das Weiße von 8 Eyern zu Schaum oder Schnee, mengt es unter den Zucker, und thut 6 Loth gesiebtes Mehl dazu. Wenn alles wohl durch einander gemischt ist, setzt man die Zuckerbrode in papierne Formen, und läßt sie im Backofen backen. Ist dieses geschehen und das Papier weggenommen, so bedeckt man sie oben mit einem weißen Zuckerguße von Pomeranzenblüthwasser, einem Eyweiß und rein gesiebtem Zucker, welches alles wohl durch einander gerührt wird, bis der Zuckerguß weiß ist. Mit diesem muß man sie noch einmal in den Ofen setzen, damit er trocken werde.

Pomeranzen in Branntwein, Oranges à l'Eau de vie. Es werden schöne Pomeranzen ½ Stunde lang in Wasser eingeweicht, damit sie sich desto leichter schälen lassen. Nachdem ihnen die obere Schale sauber abgeschnit-

schnitten ist, macht man unten am Stiel ein kleines rundes Loch, und wirft sie so ins Wasser. Man darf sie aber nicht hohl machen, sondern läßt sie nur in siedendem Wasser kochen, bis sie von der Nadel, womit man sie ansticht, abfallen. Hernach legt man sie in frisches Wasser, welches einige Zeit hernach wieder abgegossen wird. Ferner nimmt man so viel geläuterten Zucker, daß die Pomeranzen darin schwimmen, und läßt sie darin zugedeckt 3 oder 4 Süde thun, schäumt sie ab, und läßt sie in einer Schüssel 24 Stunden im Zucker liegen. Den Zucker gießt man hierauf ab, und läßt ihn allein 7 oder 8mal aufsieden; hernach schüttet man ihn auf die Pomeranzen, und läßt sie bis zum folgenden Tage darin liegen, an welchem man sie nebst dem Zucker aufs Feuer setzt, und 12 Süde thun läßt. Sodann nimmt man sie weg, schäumt sie ab; und wenn sie in ihrem Syrupp erkaltet sind, bringt man sie vermittelst eines Löffels in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen. Man gießt ferner so viel Branntwein, als der Zucker am Gewichte ausmacht, dazu, und läßt es zusammen auf dem Feuer ein wenig warm werden, damit beydes wohl durch einander komme. Sobald es kalt ist, gießt man es in die Flaschen, und verwahrt diese wohl, damit sich die Pomeranzen lange halten.

Pomeranzen Branntwein. Man schneidet die Pomeranzenschalen, nachdem das Weiße subtil herausgenommen worden, in längliche schmale Stücke, wie Kraut, wirft sie in eine gläserne Flasche, gießt starken Branntwein darauf, und setzt es an die Sonne. So oft man Schalen hat, kann man sie dazu thun, damit er kräftig und stark bleibe.

Wenn man Blähungen empfindet, netze man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brod darein, so groß, daß es den Magen bedeckt, mache solches auf einer Gluth warm, und lege es laulich auf den Magen. Es stillt dieser Branntwein, zu 1 oder 2 Löffel eingenommen,

das Erbrechen, wofern es nicht von der Galle herrührt.

Pomeranzen, braun gesotten, Oranges de Portugal au Caramel. Das Fleisch der Pomeranzen, wovon man die Schale in Branntwein gesetzt hat, theilt man in 4 Theile, wobey man sich in Acht nehmen muß, daß das dünne Häutchen, welches die Theile absondert, nicht zerrissen werde. Hiezu hält man braun gesottenen Zucker auf einem kleinen Feuer in Bereitschaft, in welchen die Pomeranzenviertel einzeln hinein geworfen, und mit einer Gabel umgewendet werden. Wenn man sie wieder heraus nimmt, steckt man an jedes Viertel ein spitziges Steckchen, und steckt sie damit zwischen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, damit der daran hängen gebliebene braun gesottene Zucker in der Luft trocken werden könne.

Pomeranzen-Brod, wird eben so gemacht, wie Citronen-Brod; siehe unter Citrone.

Pomeranzen-Brühe zu machen, wird ein Stückchen Schmalz, einer Nuß groß, heiß gemacht, ein Löffel voll weiß Mehl darin geröstet, ein Glas Wein, wie auch ein wenig Essig, und der Saft von einer Pomeranze dazu geschüttet, mit Gewürznelken, Zucker und Zimmet gewürzt, alsdann eine schöne reife Pomeranze nebst der Schale in dünne Schnittchen geschnitten, und solche, wenn die obige Brühe zuvor aufgesotten ist, darein gelegt: endlich läßt man diese Schnitten nur ein wenig mit aufsieden, und richtet die Brühe hernach auf beliebige Art an.

Soll die Pomeranzenbrühe insbesondere über Repphühner oder schwarzes Wildbret gebraucht werden, so wird die obere Rinde von Rockenbrod in Fleischbrühe gesotten, durch ein Tuch getrieben, Wein, Malvasier und Rosineness̃ig daran gegossen, und Pomeranzensaft darauf gedrückt, alsdann schneidet man Citronen oder Pomeranzen zu Scheiben, und die Schalen davon klein und würflig,

wärtig, wirft sie auch darein, würzt es hernach mit Ingber, Pfeffer, Muskatenblüthen, Gewürznelken und geriebener Muskatennuß, streuet Zucker und Trisenet darauf, und läßt alles zusammen sieden. Wenn dieses geschehen ist, wird das Rephuhn in die Schüssel gelegt, daß die Brust über sich in die Höhe komme; hierauf löst man die Flügel, giebt dem Huhn einen Kreuzschnitt über die Brust, gießt die Brühe darüber, legt die Citronen- oder Pomeranzenscheiben oben auf das Huhn, bestreuet es mit kleingeschnittenen Citronenschalen und Zimmet; und wenn man will, so können auch viertelweise geschnittene Pomeranzen nebenbey auf dem Rande der Schüssel herumgelegt, und mit auf den Tisch gegeben werden.

Pomeranzen-Compote, wird eben so gemacht, wie eine Citronencompote, und dürfen die Pomeranzen nur schnitt- oder scheibenweise, nach eines jeden Belieben, geschnitten werden. Jedoch ist dabey zu erinnern, daß man bey den Pomeranzen keine Decoction von Aepfeln nöthig hat, und daß man den Syrupp nur nach Perlenart sieden läßt.

Pomeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis, in Gestalt der Früchte, Oranges, Bergamottes & Cédras glacées en fruits. Man wirft diese Früchte in siedend Wasser, und läßt sie weich werden, bis sich mit den Fingern Gruben darein drücken lassen. Sodann legt man sie in kaltes Wasser; und wenn man sie wieder hat abtropfen lassen, stößt man sie in einem Mörser sehr klein, und läßt sie durch ein feines Sieb gehen. Hierauf läßt man eben so viel Zucker am Gewichte, als die Marmelade beträgt, nach großer Federart sieden, thut die Marmelade in den Zucker, und rührt beydes gut durch einander; hernach bringt man es in Eisformen, daß es auf dem Eise gefriere. Wenn es so weit ist, muß man es recht durcharbeiten, und in Formen thun, die nach der Gestalt der Früchte gemacht sind. Diese werden

in Papier gewickelt, und auf Eis gesezt. Alsdann giebt man ihnen, wenn sie auf die Tafel kommen sollen, eine Farbe, wie sie von Natur haben. Zu Pomeranzen und Citronen nimmt man ein Stück Gummigutt, und reibt es auf einem Teller mit warmem Wasser, bis eine dunkle Farbe daraus wird. Zu der Bergamotte muß man eben diese Farbe ein wenig mit einer grünen versezen.

Pomeranzen-Essenz, siehe Pomeranzen-Aquavit, und Pomeranzen-Branntwein.

Pomeranzen-Gebackenes zu machen, reibe man die braunen Schalen von etwa 8 bis 10 Pomeranzen ganz dünn ab, und thue sie in ein Geschirr; hierauf schäle man die weiße Schale von dem Inwendigen auch ab, schneide das Inwendige in 4 Theile, mache die Kerne heraus, hacke das andere ein wenig klein, und thue es zu den abgeriebenen Schalen, rühre alles mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingestoßenem und durchgesiebten Zucker, wie auch $\frac{1}{4}$ Pf. trocken gestoßenen Mandeln unter einander, und backe es in einem Rand; oder man verfertige ein Unterblatt von feinem Butterteig in einer Tortenpfanne, umkräusle den Rand fein zierlich, und alsdann backe man es darin.

Pomeranzen-Gefrornes, von süßen Pomeranzen, Glace d'Oranges douces. In eine Kanne Wasser wird aus 6 süßen Pomeranzen der Saft gedrückt, und die kleingeschnittene äußere dünne Schale nebst $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker dazu gethan. Dieses muß sich eine Stunde lang durchziehen, und wird sodann durch ein enges Haarsieb, und darnach in einen Eistopf gegossen, in welchem es auf dem Eise gefrieret.

Pomeranzen, saure geröstet, Grillage d'Oranges aigres. Dazu nimmt man die Schale von etlichen sauren Pomeranzen; man kann aber auch diejenigen dazu gebrauchen, aus welchen über der Tafel der Saft ausgedrückt ist. Diese werden in kleine schmale Stückchen geschnitten, und müssen im Wasser 3 oder 4 Süde thun. Nach diesem nimmt man sie heraus in frisches Wasser,

und

und läßt dieses wieder rein ablaufen. Zu ¼ Pfund solcher Schnittchen wird ½ Pf. Zucker nach großer Federart gesotten, in welchen man die Schnittchen wirft, und sie mit dem Zucker unter beständigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis sie fast geröstet sind. Sodann thut man ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und sezt sie häufchenweise auf Kupferbleche, die mit etwas Oehle bestrichen sind.

Pomeranzen zu kochen. Man nehme süße Pomeranzen, und siede sie eine gute Weile ganz in Wein, nehme sie alsdann heraus, und schäle sie, jedoch so, daß die Schale daran bleibe, sezе sie hierauf in eine Schüssel, schütte Malvasier oder Zucker dazu, sezе sie auf Kohlen, lasse sie kochen, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Pomeranzen-Marmelade. Süße Pomeranzen werden in Stücke geschnitten, ein wenig weich gedrückt, oben und unten das Harte weggeschnitten, und in Wasser geworfen, welches bald sieden will. Dazu drückt man noch den Saft einer Citrone, läßt sie kochen, bis sie sich weich anfühlen lassen, und nimmt sie heraus in frisches Wasser. Ferner drückt man sie stark durch Leinwand, daß das Wasser heraus komme, stößt sie alsdann in einem Mörser, und drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, damit man so viel Marmelade, als möglich ist, heraus bringe. Auf ½ Pf. solcher Marmelade läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Federart sieden, mengt die Marmelade recht wohl darunter, und sezt sie aufs Feuer, daß sie 6 oder 7 Süde thue. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, faßt man sie in Töpfchen.

Pomeranzen-Muo. Auf zwo große Schüsseln nimmt man Pomeranzen, welche man 14 Tage gewässert hat; will man es in der Geschwindigkeit machen, so siedet man sie, bis sie gelinde werden, thut die Kerne davon, und stößt sie mit einander zu einem Teige. Man nimmt eben so viel, oder etwas weniger, frische Butter, als die

Pomeranzen wägen, damit das Mus nicht zu fett werde. Die Butter stößt man unter die Pomeranzen, samt eben so viel geriebenem Eyerbrod; (wenn dieses gar zu alt und hart ist, muß es zuvor in Milch eingeweicht werden) ist es aber nicht altbacken, so nimmt man nur das geriebene, und stößt oder rührt alles unter einander 1½ Stunden; 12 oder 14 Eyer werden auch dazu gebraucht. Erstlich nehme man 8 Dotter, hernach 4 oder 5 ganze Eyer; die Pomeranzen müssen vorher zu Mus gestoßen seyn. Man überzuckert es nach Belieben, richtet es in zwo Schüsseln an, macht einen Teig darum, bäckt es, und bestreuet es mit Zucker.

Pomeranzen en puits. Man schneidet an schönen Pomeranzen das obere der Schale in Gestalt eines Deckels hinweg, thut in das Fleisch einige Schnitte mit dem Messer, ohne die Häutchen zu zerschneiden, und streuet zart gestoßenen Zucker hinein. Den Deckel deckt man, wenn man will, wieder darauf, und setzt sie so auf die Tafel.

Pomeranzen- und Citronen-Salat. Man nimmt Citronen und Pomeranzen, und zwar von jeden gleichviel, schneidet die Schalen in die Länge herunter, das inwendige Mark aber nach seinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten; von diesen legt man eine um die andere in eine Schüssel, schneidet die abgeschnittenen Schalen von den Citronen und Pomeranzen in Bögen, legt sie in Zucker, schneidet auch eingemachten Citronat ebenfalls in Bögen, ziert den Salat damit aus, schneidet sodann einen Theil Citronat würflig, und streuet ihn auf den Salat; nimmt ferner feine Hagebutten, macht die Kerne heraus, richtet ein Gehäcke von Mandeln, Zucker, Zimmet und Citronat zu, füllt es in die Hagebutten, siedet sie auf Kohlen weich, läßt sie alsdann kalt werden, und legt sie dazu.

Eingemachte Pomeranzen-Schalen, L. Conditum corticum aurantiorum, Fr. Ecorces d'Orange confites,

confites, und Orangeat. Man hat davon zwo Gattungen, nämlich eine, da der ganze Apfel nur in 2 oder 4 Theile zerschnitten, und nach ausgenommenem Fleische die Schale in Zucker eingemacht ist, welche eigentlich unter dem Namen der eingemachten Pomeranzen-Schalen, Fr. Ecorce d'Orange confite, verstanden wird; und eine, da die Schale in schmale und lange Streifen geschnitten, und also eingemacht ist, welche man insgemein Pomeranzen-Schnitte, Fr. Orangeat, nennet. Von den lezten werden die besten von Lion, und von den ersten die schönsten aus Tours, in Frankreich, gebracht.

Pomeranzenschalen-Oehl, L. Oleum corticum aurantiorum, Fr. Huile des zeltes & de la peau d'Orange, kann auf zweyerley Art erhalten werden, nämlich durch die Destillation, und durch Auspressen der Schalen.

Pomeranzen-Sulze zu machen, nehme man ½ Pf. Zucker, gieße Wein und Wasser darauf, und zwar so viel, als zu einer Schüsselvoll hinlänglich ist. Hierauf muß man ganzen Zimmet und Gewürznelken darein legen, und sieden lassen, bis es ihnen den Geschmack heraus zieht. Alsdann werden einige Pomeranzen geschält, und zwar so, daß nichts Weißes daran bleibe; jedoch müssen die Pomeranzenkerne ganz bleiben. Wenn dieses geschehen ist, kann man das Weiße aus den Schalen sauber heraus thun, sie länglich schneiden, nebst den Pomeranzen ein wenig in frisches Wasser legen, alsdann sie im Wasser übersieden, damit das Bittere davon komme; hernach die Schalen nebst den ganzen Pomeranzen in die Sulze thun, dieselbe weich sieden lassen, und wieder auf einem Siebe abseihen, hierauf die Pomeranzen in die Schüssel, und die Schalen oben darauf legen. Die Sulze aber wird noch eine Weile mit Hausenblase gesotten, hernach kalt gemacht, 2 bis 3mal durch ein wollenes Tuch hell abgeseihet, über die Pomeranzen

in die Schüssel geschüttet, und mit Mandeln ausgeziert.

Pomeranzen-Torte. Es werden so viel Pomeranzen genommen, als man zu brauchen vermeinet, alle Schalen davon abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder Stücke geschnitten, die Kerne herausgemacht, mit Zucker, Zimmet, kleingeschnittenen Pistacien und gestoßenem Zwieback angemengt, da man sodann eine Torte auf beliebige Art davon verfertigen kann.

Pomeranzen-Wein, siehe unter Wein.

Pomeranzen-Zuckerbrod, siehe Pomeranzen-Biscuits.

Die Pomeranzen-Blüthen, oder Orange-Blüthen, L. Flores aurantiorum, oder naphæ, F. Fleurs d'orange, Fleurs de Naphe, oder Jannet, werden, ihres guten Geschmackes und angenehmen Geruches wegen, in der Zuckerbäckerey sehr stark gebraucht. Man muß frisch gesammelte, unversehrte und recht weiße aussuchen. Ihr mäßiger Gebrauch stärkt das Herz, hilft zur Verdauung, und giebt dem Magen Kraft; der übermäßige hingegen macht Schärfe in der Galle, und ist sehr hitzig.

Pomeranzenblüthen-Branntwein, schlechter, Eau clairette de Fleurs d'Orange. Anderthalb Nößel Pomeranzenblüthwasser, eben so viel guten Branntwein, und ½ Pf. Zucker läßt man zusammen in einem wohlverwahrten Kruge 3 Wochen lang stehen. Man thut auch etwas gestoßenen Zimmet, und ½ Handvoll Corianderkörner, die ebenfalls gestoßen worden, dazu. Der Krug muß wohl zugestopft an einem warmen Orte stehen, und alle Tage gerüttelt werden, bis man diesen Branntwein durchseihet und in Flaschen füllet.

Pomeranzenblüthen-Clarequets. Zwölf Renettenäpfel schneidet man scheibenweise, läßt sie mit 1 Nößel Wasser so lange kochen, bis sie zu einer Marmelade werden, und drückt sie durch ein Sieb, damit

mit man das Lautere davon bekomme. Zu diesem thut man 2 Löffel voll Pomeranzenblüth-Marmelade, und rührt beydes wohl unter einander, sezt es wieder aufs Feuer, gießt noch ein wenig Wasser dazu, läßt es 2 oder 3mal aufsieden, und schüttet es durch ein feuchtes Tuch. So viel diese ausgekochte Brühe am Maße beträgt, so viel Zucker läutert man auch, und siedet denselben nach Art des gebrochenen. Alsdann schüttet man beydes zusammen, läßt die Gallerte kochen, und untersucht mit einem silbernen Löffel, ob sie gut sey. Fällt sie breit und glatt davon ab, so nimmt man sie vom Feuer, schäumt sie wohl ab, und gießt sie in die Clarequetsformen, worin sie auf dem warmen Ofen steif werden muß.

Pomeranzenblüthen-Conserve. Von den Pomeranzenblüthen werden bloß die Blätter genommen, ½ Pfund davon abgewogen, und nur etwa 3 bis 4mal mit dem Messer gehackt, hernach aber auf einen Teller gelezt. Auf diese Blüthen wird der Saft von einer Citrone gedrückt, damit sie sich weiß erhalten. Ferner läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Federart sieden, thut die Pomeranzenblüthen hinein, und rührt darin mit einem Rührlöffel, ohne sie wieder aufs Feuer zu sezen. Mit dem Rühren fährt man so lange fort, bis der Zucker am innern Rande des Topfes weiß wird; alsdann schüttet man die Conserve in eine dazu fertig liegende papierene Form. Sobald sie kalt und recht fest geworden ist, schneidet man sie, nach Belieben, in große oder kleine Täfelchen.

Pomeranzenblüthen, wie mit feinem Drahte bezuckert, Fleurs d'Orange filées. Trockene eingemachte Pomeranzenblüthen streuet man auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöhle ganz leicht überstrichen sind. Dazu hält man braun gesottenen Zucker auf einem gelinden Feuer beständig warm, taucht zwo zusammengehaltene Gabeln in denselben, und läßt den daran hängen gebliebenen Zucker fadenweise

über die Blüthen weglaufen; doch muß man sich in Acht nehmen, daß man nicht zu viel Zucker auf einmal auffasse. Sodann kehrt man sie auf ein anderes Blech um, und läßt auf der andern Seite den Zucker fadenweise, wie eben gemeldet, darauf laufen.

Pomeranzenblüthen feucht einzumachen, Confiture de fleurs d'oranges. Man pflückt von einer beliebigen Menge Blüthen die Blätter ab, thut sie in siedendes Wasser, und läßt sie kochen, bis sie mit dem Finger weich anzufühlen sind. Ehe man sie abnimmt, thut man 1 Unze gestoßenen Alaun dazu, damit sie weiß werden. Hernach wird wiederum siedendes Wasser genommen, in welches man den aus einer großen Citrone gedrückten Saft, gleich darauf aber die Blüthen, hinein schüttet, damit sie vollends weich werden, und sich leicht mit den Fingern zerdrücken lassen. Darauf kommen sie in frisches Wasser, in welches, (um die Blüthen weiß zu erhalten,) ebenfalls der Saft von einer Citrone gedrückt wird. Zu jedem Pfund Blüthen nimmt man alsdann 4 Pf. Zucker, welcher geläutert werden muß. Diesen nimmt man vom Feuer, und läßt ihn stehen, bis er nur noch laulich ist; thut alsdann die Blüthen, die man zuvor hat abtropfen lassen, hinein, läßt sie bis zum folgenden Tage im Zucker stehen, hernach noch einmal abtropfen, und sezt den Zucker aufs Feuer, daß er nach kleiner Fadenart gesotten werde. Hierauf läßt man ihn noch einmal laulich werden, gießt ihn so auf die Blüthen, und läßt sie nochmals bis zum künftigen Tage im Zucker stehen. Nach diesem sezt man den Zucker allein noch einmal aufs Feuer, bis er nach großer Perlenart gesotten ist, nimmt ihn wieder ab, und gießt ihn nicht eher auf die Blüthen, als bis er nur noch laulich ist. In dieser Verfassung wird das Eingemachte in Gefäße gethan, und, wenn es völlig kalt geworden ist, zugedeckt. Die Blüthen, sobald sie in siedendem Wasser weich geworden sind, dürfen nicht wieder aufs Feuer gesezt werden.

Pome-

Pomeranzenblüthen trocken einzumachen, Fleurs d'Oranges confites au sec. Anfangs verfährt man damit, wie mit solchen, welche feucht eingemacht werden, und läßt sie bis zum folgenden Tage im Zucker stehen. Sodann nimmt man sie heraus, legt sie auf Kupferbleche, daß sie abtrocknen, und bestreuet sie vermittelst einer Streubüchse überall mit gestoßenem Zucker. Man läßt sie sofort auf dem warmen Ofen trocken werden, und hebt sie in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Im Nothfalle nimmt man gleich feucht eingemachte, setzt das Gefäß damit in warmes Wasser, daß der Zucker flüssig werde, nimmt die Blüthen heraus, läßt sie abtropfen, bestreuet sie mit Zucker, und macht sie trocken.

Pomeranzenblüthen-Essenz. Es werden so viel Blüthen genommen, als man für gut findet, die aber alle recht aufgeblüht seyn müssen; diese thut man ganz in eine gläserne Flasche mit einem weiten Halse, und zweymal so viel gestoßenem Zucker, als die Blüthen am Gewichte betragen, mengt beydes wohl durch einander, steckt einen Korkstöpsel darauf, und bindet sie mit naßgemachter Blase zu. In dieser Verfassung wird die Flasche ungefähr 48 Stunden in den Keller, und eben so lange auf den Ofen, welcher durch ein gelindes Feuer beständig in gleicher Wärme erhalten werden muß, gesetzt. Alsdann gießt man es durch ein Sieb, ohne es auszudrücken, und faßt es in kleine Fläschchen, die wohl verwahrt sind.

Diese Essenz dient dazu, daß man abgezogenem Wasser und allerhand anderm Zuckerwerke einen Geschmack von Pomeranzenblüthen beybringt.

Pomeranzenblüthen-Essig. Man setzt ½ Pfund Blätter von Pomeranzenblüthen in 2 Kannen guten Weinessig an die Sonne, damit die Kraft sich heraus ziehe. Die Flasche muß wohl verwahrt werden; darin bleiben sie 3 bis 4 Wochen. Alsdann gießt man sie durch ein feines Sieb, und hebt den Essig zum Gebrauch auf. Etliche pflegen auch, wenn sie diesen Essig

sig anstellen, ein wenig Gewürznelken und gröblich zerstoßenen Zimmet darein zu thun.

Pomeranzenblüthen gebacken, Fleurs d'Orange pralinées. Man nimmt 2 Pf. rein auserlesene Blüthen, läutert 2 Pf. Zucker, den man nach Art des gebrochenen sieden läßt, und wirft die Blüthen in den Zucker. Wenn er einen Sud gethan hat, rührt man ihn mit einem Rührlöffel so lange, bis der Zucker zu Pulver wird. Alsdann schüttet man die Blüthen in ein auf einer Schüssel stehendes Sieb, damit der durchlaufende Zucker hinein falle, läßt die Blüthen in der Wärme trocken werden, nimmt ihnen den Zucker ab, indem man sie nochmals in ein Sieb schüttet, und verwahrt sie in einer Schachtel auf dem Ofen, oder sonst an einem trocknen Orte. Aus diesen Blüthen läßt sich im Winter Zuckercand machen, und den Zucker kann man weiter zu anderer dergleichen Arbeit brauchen. Er wird zwar dadurch etwas braun, indessen thut er doch eben die Dienste.

Pomeranzenblüthen-Gefrornes, Glace de fleurs d'orange. Man pflückt von den Pomeranzenblüthen die Blätter ab, stößt eine gute Handvoll davon sehr fein in einem Mörser, und rührt sie hernach in 1 Kanne laulich Wasser; wirft ½ Pfund Zucker hinzu; wenn dieser zerschmolzen ist, gießt man das Wasser 3 bis 4mal aus einem Gefäße in das andere; läßt es hernach durch ein reines Haarsieb laufen, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gerinnen.

Pomeranzenblüthen-Geist. Man pflückt schöne großblättrige Pomeranzenblüthen ab, und faßt 1 Pf. solcher Blätter, vermittelst einer Nähnadel, in Form eines Rosenkranzes, recht dicht an einander, dergestalt an einen Faden, daß an dessen beyden Enden ein ziemlich Stück leer bleibe; diese zieht man mitten durch einen großen Korkstöpsel, und verwahrt sie mit Knoten auf der Oberfläche des Stöpsels wohl. Die angefaßten Blüthen hängt man sofort in eine große gläserne, mit einem

einem weiten Halse versehene Flasche, und verstopft die Mündung derselben mit besagtem Stöpsel, von welchem die Blüthen schwebend herab hängen müssen, und weder auf dem Boden des Glases aufsitzen, noch in dem innern Umfange desselben irgendwo anstoßen dürfen. Die Flasche bindet man ferner mit einer Blase oder mit eingeweichtem Pergamente wohl zu, und setzt sie an die Mittagssonne. Auf diese Art lassen die Blüthen ihr Wasser in die Flasche fallen, sie selbst aber werden wie geröstet. Das herausgezogene Wasser füllt man in Fläschchen, die sehr fest zugestopft werden müssen, um sich ihrer bey Gelegenheit bedienen zu können. In Ermangelung der Sonne darf man nur die Flasche in gelinde Ofenwärme setzen.

Pomeranzenblüthen, Geröstetes davon, Grillage de fleurs d'Orange. Knospen von Blüthen, welche feucht eingemacht sind, werden aus dem Zuckersafte genommen, daß sie abtrocknen. Hernach wirft man sie in Zucker, der nach großer Federart gesotten ist. Auf dem Feuer werden sie mit einem Rührlöffel beständig umgerührt, bis sie recht schönfärbig geröstet sind. Sobald sie vom Feuer genommen werden, drückt man den Saft von einer Citrone dazu, setzt sie sogleich in runde Häufchen auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöhle ganz leicht bestrichen sind, und läßt sie auf dem Ofen trocken werden.

Will man sie sogleich von rohen Blüthen machen, so nimmt man nur die Blätter, läßt sie nicht weich werden, wirft sie, wie sie abgezupft sind, in Zucker, der nach großer Federart gesotten ist, und arbeitet darin mit dem Rührlöffel so lange, bis sie geröstet sind. Wenn man sie vom Feuer abhebt, drückt man wiederum den Saft von einer Citrone hinein, und richtet sie wie die Knospen zu. Auf $\frac{1}{4}$ Pf. Blüthen werden $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker genommen. Zu den Knospen hat man nur halb so viel nöthig, weil sie bereits eingemacht gewesen sind.

Pome-

Pomeranzenblüthen candirt, Fleurs d'Orange au Candi. Man pflückt von $\frac{1}{4}$ Pf. Blüthen die Blätter ab; dazu läßt man 1 Pf. Zucker nach Art des geblasenen sieden, nimmt ihn vom Feuer, und schüttet die Blüthen hinein; in demselben bleiben sie eine gute Viertelstunde stehen, damit sie Zeit haben, ihr Flüssiges von sich zu geben. Hernach setzt man sie wieder aufs Feuer, und läßt sie mit dem Zucker sieden, bis dieser abermal nach Art des geblasenen gesotten ist. Alsdann nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie halb kalt werden, worauf er in die Zuckercandformen gegossen, und auf den warmen Ofen gesetzt wird, bis er gut ist. Ob der Zuckercand so ist, wie er seyn soll, kann man, ehe er aus der Form gebracht wird, daran erkennen, wenn man an jede Ecke der Form ein kleines weißes Steckchen bis auf den Boden hinein stecket. Sobald man denkt, der Zuckercand sey hart genug geworden, zieht man die Steckchen heraus, und sieht nach, ob sie überall wie Diamanten funkeln. Sodann stellt man die Form schief auf eine Ecke, läßt sie 2 Stunden lang abtropfen, und kehrt sie hernach auf einem Bogen weiß Papier um.

Auf eine andere Art. Man schüttet $\frac{1}{2}$ Pf. Blüthen in 1 Pf. Zucker, der nach großer Federart gesotten ist, läßt es 2 oder 3 Süde thun, und nimmt es vom Feuer. Wenn der Zucker merklich über die Hälfte kalt geworden ist, nimmt man die Blüthen heraus, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden. Den Zucker setzt man wieder aufs Feuer, und läßt ihn noch einmal nach großer Federart sieden; darauf wird er in die Zuckercandformen gegossen, und wenn er halb abgekühlt ist, legt man die auf dem Ofen getrockneten Blüthen darauf, drückt sie ganz sacht, und zwar eine so tief als die andere, mit einer Gabel nieder, und setzt oben darüber einen nach der Form gemachten Zuckercandrost, welchen man mit einem Gewichte beschweret. In dieser Verfassung kömmt die Form in den Ofen,

welcher

welcher in gleicher Wärme erhalten werden muß, bis der Zuckersand fertig ist.

Pomeranzenblüthen-Knospen einzumachen, Routes confits de fleurs d'Orange Man nimmt Knospen von Blüthen, die fast reif sind, ehe sie aufblühen, und sticht sie an verschiedenen Orten, besonders am Stiele, mit einer Nadel; alsdann müssen sie gewogen, und bis auf ½ Handvoll, die man zurück behält, in ein Tuch gethan werden. Dieses bindet man, doch nicht gar zu fest, zusammen, läßt Wasser sieden, und thut die Knospen in dem Tuche mit denen, die man zurück behalten hat, nebst dem Safte von einer Citrone hinein, und läßt sie mit einander so lange kochen, bis diejenigen, welche bloß darin liegen, wenn man sie mit dem Finger ein wenig drückt, aufspringen und zerfahren. Sodann hebt man das Gefäß vom Feuer, und schüttet die Blüthen aus dem Tuche in frisches Wasser mit dem Safte von einer Citrone. Hierauf läutert man zu jedem Pf. Knospen 3 Pf. Zucker, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, thut man die Knospen hinein, die man vorher hat abtropfen und in einem Tuche trocken werden lassen. Sie bleiben im Zucker bis zum folgenden Tage; alsdann wird dieser abgegossen, und nach kleiner Fadenart gesotten. Sobald er halb kalt ist, gießt man ihn auf die Knospen, und läßt ihn wieder 24 Stunden darauf stehen. Nachher gießt man ihn wieder ab, und läßt ihn zu großem Perlenzucker sieden, gießt ihn sofort halb kalt auf die Knospen, und bringt sie damit in Gefäße.

Die Pomeranzenknospen, die man trocken einmacht, werden eben so zubereitet, doch mit dem Unterschiede, daß man nur so viel Zucker dazu nimmt, als die Knospen am Gewichte betragen. Ist dieser zu großem Perlenzucker gesotten und halb ausgekühlt, so gießt man ihn auf die Knospen, und läßt sie bis zum andern Tage darin liegen. Hernach nimmt man sie heraus auf Kupferbleche, läßt sie abtropfen, und bestreuet sie überall

all mit gestoßenem Zucker aus einer Streubüchse. Alsdann setzt man sie auf den Ofen, daß sie trocken werden, und hebt sie in einer mit Papier ausgefütterten Schachtel an einem trocknen Orte auf.

Pomeranzenblüthen-Knospen candirt, Boutons de fleurs d'Orange au Candi. Knospen, die nach vorigter Art feucht eingemacht worden, läßt man auf Kupferblechen abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden. Wenn sie halb trocken sind, setzt man sie in ein Sieb, um sie vollends trocken zu machen. Alsdann bringt man sie auf Röste, welche in die Zuckercandformen gesetzt werden, gießt Zucker darüber, welcher nach Art des geblasenen gesotten und halb kalt geworden ist, und setzt sie 24 Stunden auf einen durch ein gleiches Feuer erwärmten Ofen. Sollte der Zucker nicht genug candirt seyn, so läßt man die noch vorhandene Feuchtigkeit abtropfen, und sie noch 2 Stunden stehen, ehe sie aus den Formen genommen werden. Wenn sie trocken sind, verwahrt man sie in Schachteln, die mit weißem Papier ausgefüttert sind.

Pomeranzenblüthen-Kuchen, Pain d'épice de fleurs d'Orange, ou Conserve manquée. Zucker von gebackenen P. Blüthen wird mit etwas Wasser begossen; hernach siedet man ihn, daß beynahe gebrochener Zucker daraus wird, und arbeitet darin mit einem Rührlöffel, als wollte man eine Conserve davon machen. Wenn man sieht, daß er, wie bey einer Conserve, in die Höhe steigt, so schüttet man ihn auf ein Kupferblech, welches mit gutem Baumöhle bestrichen ist, macht daraus kleine Haufen von gleicher Größe, setzt jeden 2 Daumen breit von dem andern hinweg, und drückt sie mit einem andern, ebenfalls mit Oehle bestrichenen, und oben darauf gelegten Kupferbleche so breit, daß sie noch die Dicke eines Ducatons behalten. Man kann auch, indem das Wasser, worin der Zucker einkocht, dazu geschüttet wird, geriebene Citronenschalen hinein thun.

Pom-

Pomeranzenblüthen-Kuchen von anderer Art. Man wäge ½ Pf. Blätter von P. Blüthen ab, und siede 2 Pf. Zucker nach großer Federart; in diesen thue man die Blüthen, daß sie kochen, und ihr Wasser von sich geben. Den Zucker lasse man so lange mit den Blüthen sieden, bis er abermal nach großer Federart gesotten ist. Hernach muß man mit dem Rührlöffel fleißig in dem Zucker arbeiten, und sowohl in der Mitte als am Rande des Gefäßes rühren, bis er anfängt zu spritzen. Gleich darauf schüttet man etwas Eyweiß hinein, das mit fein gestoßenem Zucker gemengt, und nicht gar zu dünn ist, welches man vorher in Bereitschaft haben muß. Dieses wird, so geschwinde als möglich, in den Zucker gerührt, und sodann augenblicklich der Teig in eine papierne Form gegossen. Ueber diese hält man ein Becken mit Kohlen in einer gewissen Entfernung. Dieses, nebst dem darunter gemengten Eyweiß, macht, daß der Kuchen in die Höhe geht, und eine Rinde bekömmt, die einem Zuckerguß ähnlich ist.

Pomeranzenblüthen-Kuchen von gebackenen Blüthen, Gâteau de fleurs d'Orange pralinés. Man wirft ½ Pf. gebackene Pomeranzenblüthen in 1½ Pf. Zucker, welcher nach großer Federart gesotten ist; diese dürfen nur einen einzigen Sud thun, und müssen beständig mit dem Rührlöffel gerührt werden. Wenn der Zucker in die Höhe zu gehen anfängt, muß man sogleich ein wenig mit gestoßenem Zucker vermischtes Eyweiß, welches nicht gar zu dünn ist, in Bereitschaft haben, welches man hinein thut, und geschwinde unter den Kuchen mengt. Gleich darauf wird er in die papierne Form gegossen, und dessen Oberfläche, vermittelst eines in einer gewissen Entfernung darüber gehaltenen Kohlenbeckens, gewärmet, damit er in die Höhe gehe, und einen Zuckerguß bekomme.

Pomeranzenblüthen-Kuchen von geröfteten Blüthen, Gâteau de fleurs d'Orange grillés. Man

thut in ein Gefäß 1 Handvoll gesiebten Zucker, und röstet ihn über dem Feuer. Hierauf schüttet man 1 Pf. Zucker, welcher mit ½ Nößel Wasser nach großer Federart sieden muß, nebst ¼ Pfund geröfteten Blüthen, hinein. Diese läßt man auf dem Feuer kochen, und rührt so lange darin, bis er zu steigen anfängt. Sodann wirft man, wie bey dem vorigen, Eyweiß dazu, und macht ihn auf eben die Art fertig.

Pomeranzenblüthen-Makronen, feuchte, Macarons liquides de fleurs d'Orange. ½ Pfund süße Mandeln wird mit siedendem Wasser abgebrühet, und sehr rein gestoßen. Man wirft sie aber nicht auf einmal, sondern nach und nach, in den Mörser, und feuchtet sie mit Eyweiß an, damit nicht Oehl daraus werde. Sodann werden sie mit ½ Pf. gesiebtem Zucker in eine Terrine gethan, und alles recht wohl unter einander gemengt. Ferner schlägt man das Weiße von 4 frischen Eyern, und thut es dazu, welches ebenfalls mit den Mandeln und dem Zucker wohl vermischt werden muß. Hierauf setzt man die Makronen, in der Größe einer wälschen Nuß, auf weiß Papier, macht in jede in der Mitte ein kleines Loch, um Marmelade von Pomeranzenblüthen, in der Größe einer Haselnuß, hinein zu thun, und deckt die Oeffnung oben und unten zu, daß die Marmelade nicht zu sehen sey; und so werden sie in einem gelinde geheizten Ofen gebacken. Nach diesem überzieht man sie mit einem aus gesiebtem Zucker, Pomeranzenblüthwasser und Eyweiß zubereiteten Zuckerguß, und setzt sie noch einige Minuten in den Ofen, damit der Guß trocken werde.

Pomeranzenblüthen-Marzipan. ½ Pfund süße Mandeln werden sehr rein gestoßen, und während dieser Arbeit immer mit Pomeranzenblüthwasser angefeuchtet, damit sie nicht zu Oehl werden. Alsdann läßt man ½ Pf. Zucker nach großer Federart sieden, thut die Mandeln, nebst 2 Löffeln voll Pomeranzenblüthmarmelade hinein,

ein, setzt sie auf ein sehr gelindes Feuer, rührt sie wohl um, und läßt den Teiz so weit trocken werden, bis er nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf drückt. Diesen Teiz legt man auf einen Bogen Papier, streuet unten und oben Zucker, und treibt ihn so aus einander, bis er überall nur noch in der Dicke wie der Rand eines Zweythalerstückes ist. Davon schneidet man den Marzipan in der Größe und Gestalt, wie man ihn haben will, und bäckt ihn hernach auf Kupferblechen in einem gelinde geheizten Ofen. Wenn er fertig ist, begießt man ihn mit einem Zuckerguße, welcher aus der Hälfte des Weißen von einem Ey, mit welchem man ein wenig Citronensaft, Pomeranzenblüthwasser und fein gesiebten Zucker vermengt, verfertigt ist, bringt ihn wieder in den Ofen, und läßt den Zuckerguß trocken werden.

Pomeranzenblüthen-Marmelade. Ein Pfund wohlgelesene Blüthen werden in siedendes Wasser gethan, daß sie 2 oder 3 mal aufwallen. Ehe man sie abnimmt, thut man, um sie weiß zu machen, ein wenig Alaun dazu. Hierauf setzt man anderes Wasser aufs Feuer, und wenn dieses kocht, drückt man den Saft von einer großen Citrone hinein, schüttet die Blüthen dazu, und läßt sie 2 bis 3 Süde thun, bis sie anfangen, sich weich drücken zu lassen. Hernach thut man sie in frisches Wasser, in welches der Saft von einer Citrone ausgepreßt worden, läßt sie darin $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, und bringt sie alsdann noch einmal in eben dergleichen Citronenwasser. Ferner werden $2\frac{1}{2}$ Pf. Zucker geläutert, und nach Art des kleinen geblasenen gesotten. Die Blüthen drückt man hernach in einem Tuche, daß das Wasser völlig heraus komme, stößt sie in einem Mörser, setzt sie auf gelindes Feuer, und gießt den Zucker auf 8 bis 10 mal ganz langsam hinein, damit beydes wohl unter einander komme. Die Marmelade nimmt man, noch ehe sie zu schäumen anfängt, vom Feuer, und thut sie sogleich in die Gefäße, in welchen sie, wenn man nach

ihrem gänzlichen Erkalten ein wenig geriebenen Zucker darauf gestreuet hat, verwahret wird.

Pomeranzenblüthen-Oehl; davon hat man zweyerley Arten, nämlich das destillirte, und das infundirte. Das destillirte ist der Italiäner ihr sogenanntes Neroli, Fr. Huile de Neroli. Das beste wird zu Rom gemacht. Man macht auch vieles zu Genua, Nizza, Paris, und in Provenze, welches dem römischen wenig nachgiebt.

Das infundirte verfertigt man also: Man thut Blüthen in eine gläserne Flasche, gießt süßes Mandelöhl darüber, wirft ein wenig Alaun und Ambra darein, stellt die Flasche an die Sonne, einen Monat lang, thut zuweilen frische Blumen darein, und vermacht jederzeit das Glas wieder wohl; endlich seihet man es durch, und verwahrt es.

Pomeranzenblüthen-Pasten, Pâte de fleurs d'Orange. Von einem Pfund Blüthen werden die Blätter abgepflückt, in siedendes Wasser gethan, daß sie weich werden, und sich mit dem Finger zerdrücken lassen, worauf sie in frisches Wasser kommen. Ferner gießt man noch in ein anderes Gefäß frisches Wasser, und drückt den Saft von einer Citrone hinein, schüttet die Pomeranzenblüthen dazu, und läßt sie 3 Stunden in diesem Citronenwasser liegen. Sodann nimmt man sie heraus, daß sie auf einem Siebe abtrocknen, und drückt sie wohl durch ein Tuch. Gleich darauf werden sie in einem Mörser gestoßen, damit sie nicht schwarz werden. Ferner muß man $\frac{5}{4}$ Pf. Zucker nach Art des geblasenen sieden lassen; in diesen werden die Blüthen geschüttet, und gut durch einander gerührt. Darauf bringt man sie in die Pastenformen, setzt diese auf Kupferbleche, und läßt sie auf dem warmen Ofen trocken werden.

Pomeranzenblüthen-Pomade. Von der Blüthe muß alles Gelbe genommen, und dieses mit eben so

großer

größer Sorgfalt, als die Blüthen selbst, gelesen werden. Zu 1 Pf. Schweinschmalz werden 2 Pf. erfordert. Das Schmalz schabt man mit einem Messer auf einen Bogen Papier; thut es alsdann in eine neue wohlglasurte Schüssel, nimmt das erstemal zu 2 Pf. Schmalz, ½ Pf. von den gelesenen Blüthen. Dieses läßt man ¼ Stunde kochen, nimmt es hernach vom Feuer, läßt es dick werden, und setzt es den Tag darauf noch einmal über. Hat es 3 oder 4 Süde gethan, so nimmt man es ab, und gießt es durch ein neues Stück Leinwand, welches man so lange beybehält, als die Zubereitung der Pomade dauert. Das zweytemal läßt man es 12 mal aufsieden, und thut noch einmal so viel Blüthen dazu. Alsdann läßt man es kalt werden, bis man noch mehr Blüthen hinein thun will. Um es durchzugießen, darf es nicht mehr als einmal aufs Feuer kommen. Hernach setzt man es in die Röhre eines stark eingeheizten Ofens. Diese Einrichtung beobachtet man, bis man so viel Gelbes von den Blüthen beysammen hat, daß es 4 Pfund ausmacht. Von Jasmin und Jonquillen verfertigt man auf eben die Art eine Pomade.

Pomeranzenblüthen-Ratafia. Zu 2 Pf. abgepflückter Blüthen läutert man 4 Pf. Zucker, und läßt ihn nach großer Federart sieden. In diesem läßt man die Blüthen, zugedeckt, 3 oder 4 Süde thun, nimmt sie hernach vom Feuer, und gießt 4 Kannen Branntwein dazu. So läßt man es 4 Stunden beysammen stehen, wobey aber das Gefäß mit doppelter weißer Leinwand zugebunden werden muß, damit der Spiritus nicht verfliege. Hernach gießt man ihn durch ein Sieb in Flaschen. Dieser Ratafia ist vortreflich, und geschwinde fertig. Die Pomeranzenblüthen davon lassen sich auch noch zum Backen gebrauchen.

Will man dergleichen im Marienbade verfertigen, so wird ½ Pf. reingelesene Blätter von P. Blüthen, mit 2 Kannen von dem besten Branntwein, 1 ½ Kannen

Wasser, und 1 ½ Pf. Zucker in einen Krug gethan. Dieser Krug wird wohl zugebunden, in Wasser, in das so genannte Marienbad, gesezt, in welchem man ihn 12 Stunden kochen läßt. Alsdann nimmt man ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf läßt man den Ratafia durch ein Seihetuch, und nachher durch einen mit Löschpapier ausgefütterten Trichter, laufen, und gießt, was fertig ist, nach und nach in Flaschen welche sehr wohl zugestopft werden müssen.

Pomeranzenblüthe-Sträuße, Bouquets de fleurs d'Orange. Man bindet schöne wohl aufgeblühte P. Blüthen, zu vieren oder fünfen, an den Stielen mit einem Faden zusammen, und siedet Zucker nach kleiner Fadenart dazu. Wenn dieser halb kalt ist, taucht man die Sträuße nach einander in denselben, und bestreuet sie hernach mit gestoßenem Zucker. Was zu viel darauf liegen bleibt, bläst man ab, und legt einen nach dem andern dergestalt in ein Sieb, daß die Blumen ausgebreitet liegen. In diesem läßt man sie abtrocknen, und verwahrt sie in einer mit weißem Papier ausgefütterten Schachtel an einem trockenen Orte.

Pomeranzenblüthen-Wasser, einfaches und doppeltes, Eau de fleurs d'Orange simple & double. Von frisch gesammelten P. Blüthen nimmt man weiter nichts, als die Stiele, und weicht sie 5 bis 6 Stunden lang auf dem warmen Ofen ein, in laulichem und sehr klarem Wasser wohl zugedeckt. Von den Blüthen nimmt man so viel, als man nach Beschaffenheit der Stärke, die man dem Wasser geben will, für gut findet. Will man es recht gut haben, so werden auf 1 Kanne Wasser 2 Pf. gerechnet. Diese zieht man in einem Brennkolben ab. Verlangt man es doppelt, so nimmt man das Pomeranzenblüthwasser, welches auf vorher beschriebene Art abgezogen ist, läßt es über dem Feuer laulich werden, thut noch mehr Blüthen hinein, läßt sie in einem wohl zugedeckten Gefäße eine Nacht hindurch auf dem

Ofen

Oefen weichen, und bringt diese wieder in den Brennkolben, daß sie noch einmal abgezogen werden.

Dieses Wasser hat einen bitterlichen Geschmack, aber einen süßen und angenehmen Geruch; auch muß es nicht über ein Jahr alt seyn, weil es seinen Geruch nach Jahresfrist verliert. Es dient in pestilenzialischen und bösen giftigen Fiebern, denn es treibt den Schweiß, stärkt das Herz, und erquickt die Lebensgeister, lindert die Magenschmerzen und Kolik, tödtet die Bauchwürmer, und wird auch, als eine Herzstärkung, zu den Pulsüberschlägen gebraucht. In Spanien giebt man es mit Poleywasser denen Weibern, welche in gefährlichen Kindesnöthen liegen.

Pomeranzenblüthen das ganze Jahr hindurch naß zu erhalten. Man nimmt ein Gefäß, dessen Größe nach der Menge der zu erhaltenden Blüthen eingerichtet ist, und thut von frisch gesammelten und recht weißen Blüthen die abgezupften Blätter hinein. Der Menge der Blüthen gemäß, läßt man sofort Zucker läutern, und denselben kuzelartig sieden. Von diesem gießt man so viel auf die Blüthen, bis sie damit bedeckt sind. In demselben erhalten sie sich so schön, als wenn sie erst vom Baume genommen wären.

Pomeranzenblüthen-Zuckercand, Sucre candi de fleurs d'Orange. Man wirft 2 Pf. wohl gelesene Blüthen in 6 Pf. geläuterten Zucker, der nach Art des gebrochenen gesotten ist, läßt sie zugedeckt 3 bis 4 Süde thun, nimmt sie vom Feuer, und bindet sie mit doppelter weißer Leinwand zu, damit sie den Geruch nicht verlieren. Wenn sie halb abgekühlt sind, gießt man sie in ein Sieb. Die Blüthen kann man zum Backen gebrauchen; den Zucker aber, worin sie gekocht worden, setzt man wieder aufs Feuer, daß er einen Sud thue, und gießt ihn durch ein feuchtes Tuch. Hernach wird er noch einmal aufs Feuer gebracht, und nach großer Federart gesotten. Sodann gießt man ihn in

ein Gefäß, und läßt ihn 10 bis 12 Stunden auf dem warmen Ofen stehen, bis er ganz hart wird. Auf diese Weise bekömmt man einen vortrefflichen Zuckercand. Wenn man den Zucker haben will, muß man das Gefäß zerschlagen.

Kleines Zuckerwerk von Pomeranzenblüthen, Pastilles ou Ingrediens de fleurs d'Orange. Man weicht ½ Unze Gummi Traganth in 1 Löffelvoll Pomeranzenblüth- und in 1 Glasvoll gemeinen Wassers, ein. Kann man die Pomeranzenblüthen nicht frisch haben, so nimmt man von gebackenen so viel, als man mit 3 Fingern fassen kann, hackt sie recht rein, und thut sie nebst dem geschmolzenen Gummi in einen Mörser. Das Gummi aber muß erst durch ein Tuch gedrückt werden, damit nichts darin zurück bleibe. Unterdessen daß dieses gestoßen wird, thut man nach und nach 1 Pfund gesiebten Zucker hinein, bis daraus ein ordentlicher Teig wird, woraus man Weizenkörner, Erbsen, Kaffeebohnen, Gewürznelken, Muschelwerk und andere Kleinigkeiten von beliebiger Gestalt machen kann.

Some Hortulan communications about the curious engrafting of Oranges and Lemons, or Citrons, upon one another Trees, and of one individual fruit, half Orange and half Lemon growing on such trees: st. im II. B. der Philos. Transakt. a. d. J. 1667, No. 29. S. 553. f.

An imitation of a way of preserving, in the more Northern Climates, Orange trees all Winter long without any fire. st. eb. das. S. 554.

Instruction facile pour connoitre toutes sortes d'Orangers & Citroniers, qui enseigne aussi la maniere de les cultiver, semer, planter, greffer, transplanter, tailler & gouverner, selon les climats, les mois & saisons de l'année, avec un traité de la taille des arbres. à Paris, 1674, 12, 115. S.

Von denen Wanzen, die auf die Pomeranzenbäume kommen, s. Neue Anmerk. über alle Theile der Natur. Th. 2. Kopenh. und Lpz. 1754, 8. S. 473. f.

Von den Pomeranzenbäumen, s. eb. das. Th. 3, S. 490. f.

GE. CIVININI della storia degli Agrumi. Florenz. 1734. 4.

J. COMMELYN Nederlandse Hesperides. Amst. 1676. f. Engl. Lond. 1683, 8.

JO BAPT. FERRARII Hesperides, s. Libri IV de malorum aurcorum cultura & usu. Romæ, 1646. f.

Remar-

Remarques sur les Orangers, par. Mr. FEUILLÉE: st. in dessen Journal des obss. physiques &c. faites sur les Côtes orient. de l'Amer. merid. To. I. à Paris. 1714, 3. S. 489. f.

Von besondern Pomeranzen, s. Mich. Cph. Hanows Seltenh. der Nat. und Oecon. II. B. S. 164. fgg.

LAUR. HEISTER diss. de aurantiis, eorumque eximio usu medico, Helmst. 1741, 4. 10. B.

MC MONARDI de Citriis, Aurantiis ac Limoniis dissertatuncula: st. in dessen Libri tres, magna Medicinæ secreta & varia experimenta continentes, bey CLUSII Exoticorum Libris X, 1605, f. S. 50 — 53.

Von den Agrumen, als den Orangen, Limonen und Citronaten, s. (Otto v. Münchhausen) Hausvaters III. Th. 3. St. Hannov. 1768, 8. S. 531 — 600.

A phytological observation concerning Oranges and Limons, both separately and in one piece produced on one and the same Tree at Florence, described by PETRUS NATUS: st. im X. B. der Philos. Transact. a. d. J. 1675, N. 113. S. 314. f.

Abhandlung von dem Säen, Fortpflanzen und der Pflegung der Orangen- und Limonienbäume: st. in H. v. Ost en Niederländ. Garten, Wolfenb. 1751, 8. im 3. Th. S. 1 — 68.

Instruction pour les jardins fruitiers & potagers, avec un traité des Orangers, par feu M. DE LA QUINTINYE. à Paris, 1690, 4. Nouv. edit. à Paris, 1756, gr. 4.

LUCAE SCHROECKII obs. de pomo aurantio citrato, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. II. Obs. 12.

Traité de la culture des Orangers, par le Sr. COME TRINCI, s. Journ. oecon. Mars 1758, S. 127 — 134.

Nürnbergische Hesperides, oder gründliche Beschreibung der edlen Citronat-Citronen- und Pomeranzenfrüchte, wie solche in seliger und benachbarter Gegend recht mögen eingesetzt, gewartet, erhalten und fortgebracht werden, samt einer ausführlichen Erzählung der meisten Sorten, welche theils zu Nürnberg wirklich gewachsen, theils von verschiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateste in Kupfer gestochen, in vier Theile eingetheilt, und mit nützl. Anmerkungen erläut. &c. herausgegeben von Jo. Cph. Volkamer. Nürnb. 1708. f.

Es. dess. Continuation der nürnbergischen Hesperidum, oder fernere gründl. Beschreibung der edlen &c. Nürnb. 1714. f.

Lat. Uebers. u. d. T. Hesperidum Norimbergensium, sive de malorum citreorum, limonum, aurantiorumque cultura & usu Libri IV, bene multis iconibus in æs elegantissime incisis ornati &c. Auctore J. C. V. Norimb. 1713, f. 3. A. 17. B. n. 118. K. T.

Aurata, Orata, Fr. Dorade; siehe Karpfe, (Gold-)

Aurate, Pirus fructu parvo cucurbinato, hinc luteo, inde dilute rubro; siehe unter Birn, Th. V, S. 418.

Aurea mala, siehe *Aurantium*.

Au = Recht, siehe Inger = Recht.

Auren-Kraut, Centaurium minus; siehe Tausendgülden-Kraut.

* *Aureras*, werden in Provence die Maschen von einem Theile des Beutelgarnes, die eine Oeffnung von 2½ Zoll im Vierecke haben, genannt.

Aureus, siehe Ducaten und Gülden.

Aur-Hahn, siehe Auer-Hahn.

Aurian, siehe Tausendgülden-Kraut.

Aurichalcum, Fr. Auripeau; siehe Messing.

* *Auricula*, Auriculæ flos, eine indianische Blume, welche auf einem Baume wächst, und aus Blättern besteht, welche wie kleine Ohren aussehen, und auswendig grün, inwendig aber purpurfarbig sind. Sie wird von den Indianern, wegen ihres vortrefflichen Geruchs, in hohem Werthe gehalten, und als eine besondere Herzstärkung mit unter die Chocolate genommen.

Auricula Judæ, Judas-Ohrlein; siehe Hohlunder-Schwamm.

Auricula leporis, siehe *Bupleurum*.

Auricula muris, Mausohrlein, Hieracium Pilosella *Linn.*; siehe Habichts-Kraut, No. 1.

Auricula ursi Offic. lutea *Park.* floribus luteis *Tab.* flore luteo *J. B. Chab.* Sanicula alpina lutea *C. B.* Paralytica alpina *Lob.* Arthritica alpina & Lunaria arthritica *Gesn.* Fr. Oreille d'ours. Engl. Bear's ear. D. Auricul, Aurikul, Bär-Ohrlein, Bären-Ohrlein, Bär-Sanikel, Berg-Schlüsselblume, gelbe wohlriechende Berg-Nägelein, gelber Berg-Sanikel, wächst häufig in Oesterreich, Steyermark, Tyrol, Savoyen, und der Schweiz, auf hohen Bergen, zwischen großen Felsen, an schattigen und zuweilen auch an nassen Orten. Bey uns wird es in Gärten gezeugt. Den Namen Bähren-Ohrlein hat dieses Gewächs von der Gestalt seiner Kraut- oder Pflanzenblätter erhalten, als welche kurz, breit, rund und öfters ein wenig eingebogen wachsen, auch mit den Ohren der

Thiere,

Thiere, und insonderheit eines Bären, eine fast ähnliche Gestalt haben. In der Schweiz heißt sie Flühe-Blume, weil auf dortigen Gebirgen oder Alpen, welche Flühe genannt werden, wilde Arten davon häufig wachsen.

Die Auricul ist eine niedrige Pflanze, welche mit ihren Blumen und Stängeln sich kaum eine Hand hoch aus dem Erdboden erhebt. Sie zeugt hellgrüne, dicke und fette Blätter, fast wie der Biberklee, welche bey einigen Arten am Rande herum eingekerbt oder gezackt, bey andern aber ohne Zäckchen sind. Bey vielen Arten derselben findet sich ein mehlichtes Wesen oder weißer Staub darauf, welchen man Puder nennt. Die Blumenstängel sind nicht völlig so dick, als ein Schreibfederkiel; an den mehresten Arten wächst derselbe eine Hand hoch, bey einigen aber ein wenig länger. Einige Arten halten ihre Blumenstängel steif, bey andern legen sich diese an die Erde. An solchen Blumenstängeln findet man bisweilen wohl 6, 8 bis 10 Blumen bey einander. Nach dem Verblühen wächst der Same in runden grünen Knöpfchen, welche bey erlangter Reife braun aussehen. Die Blumen duften den angenehmsten Geruch von sich, weshalb sie auch die Oesterreicher, wohlschmeckende oder wohlriechende Schlüsselblümchen, Primula odorata nennen, wie denn auch der Ritter von Linné dieses Pflanzengeschlecht zur Primula veris des Tournefort gesetzt hat. Die Wurzeln der Auriculn sind dick, und mit kleinen Fasern bewachsen; bey den mehresten Arten Fingersdick; beym Zerschneiden empfindet man einen angenehmen Geruch; inwendig sehen sie weiß aus, fallen aber auch manchmal ins Röthliche.

Bey den Auriculn macht man keine weitere Eintheilungen, als welche die Blumen, und deren verschiedene Beschaffenheit, an die Hand geben. Zuvörderst giebt es demnach einfache und gefüllte. Einfache sind die, deren Blumen nur aus 5 bis 6 Blätterchen bestehen; die Blumen von gefüllten hingegen haben mehrere, und wohl

wohl 12 bis 18 Blätterchen; doch sind letztere bey Kennern guter Blumen von gar keinem Werthe. Von dem weißen zarten Staube oder Puder auf den Blumen, entsteht die zweyte Eintheilung in ungepuderte, und gepuderte, oder, wie man sie auch zu nennen pflegt, lakirte. Die von Puder ganz reinen, werden Luyker-Blumen, Fr. Liegeoises, genannt, und sind einfärbig. Es müssen solche einen Atlaßgrund haben, oder gespiegelt seyn. Durch letzteres versteht man, wenn jedes Blatt, nach dem Kelche zu, einen aus einer dunkeln Farbe fallenden Spiegel hat. Die mit dem Atlaßgrunde sehen aus, als wenn Goldblätter darunter lägen, über welche die Farbe lasirt ist, so daß das Gold durchscheint, die Blume selbst aber wie ein Atlaß spielt. Die andern mit den dünnen Blättern ohne Atlaß oder Sammet, achtet man nicht mehr. Die wie mit einem Puder überstreueten und gestreiften, werden von den Blumisten Engländer oder englische Blumen, Fr. Angloises, genannt. Man hält diese für die besten, ob sie gleich changiren. Eine Blume, welche nur Eine Hauptfarbe zeigt, (denn die gelbe oder weißliche Farbe an dem mittlern Orte oder Kelche der Blume, kömmt in keine Betrachtung,) wird eine einfärbige genannt. Auch wird der weiße Puder, weil er sich abwischen läßt, ihren Farben nicht beygezählet. Diesemnach finden sich einfärbige weiße, gelbe, rothe, braune, himmelblaue, und mehrere. Hat eine Auriculblume zweyerley Farben, so wird sie eine Dublett-Auricul genannt. Hat sie mehr als zweyerley Hauptfarben, so heißt sie eine Bizard- (Bisard-) Blume; und solcher Bizards giebt es einige mit 3, 4 bis 5 Farben. Zeigen sich die Farben von Bizardblumen in zarten Pünctlein, Strichlein oder Fleckchen, so daß es scheint, als wären die Farben darauf gesprengt, so heißt die Blume eine Picott-Bizard. Es würde aber eine unendliche Arbeit seyn, wenn man alle Verschiedenheiten erzählen sollte. Denn ein jedes

Jahr

Jahr bringt eine Menge neuer Blumen dieser Art hervor, welche sowohl in Ansehung der Gestalt, als auch der Größe und Farbe, unterschieden sind, so daß auch in den Blättern dieser Pflanzen ein so großer Unterschied ist, wodurch ein erfahrner Blumist oft in den Stand gesetzt wird, die besondern Sorten von einander zu unterscheiden. Es geschieht aber selten, daß diejenigen dieser Blumen, welche zu einer gewissen Zeit bey uns in Achtung stehen, nach Verlauf einiger Jahre noch etwas gelten, indem beständig aus dem Samen größere, feinere und schönere Blumen gezogen werden, nach welchen die Blumisten vorzüglich streben.

Die Beylegung der Namen, da man Auriculaarten bald mit dem Namen eines Kaisers, Königs, oder anderen großen Herrn, bald mit dem Namen schätzbarer Sachen, belegt, ist etwas Willkührliches, und hängt lediglich von dem Willen der Besitzer solcher Blumen ab. Diesemnach kann jemand, der soerley Auriculaarten hat, auch so viele Namen aussinnen, und jeder einen besondern, seinem Gefallen nach, geben, wovon ich nachher wieder zu sprechen Gelegenheit haben werde.

Zu einer guten Auricul gehören folgende Eigenschaften: 1) daß sie groß ist, und viele Blumen hat. Diese müssen nicht monströs gewachsen seyn, sondern an den Glocken kurze Stiele haben, und sich 2) gut legen, so daß die Blume rund ist und sich weit aufthut. 3) Muß sie ein gutes und nicht offen stehendes weißes oder gelbes Auge haben, welches von den Staubfäden geschlossen ist. Diejenigen, welche einen Knopf oder Pistill anstatt des Auges haben, taugen nichts, und wenn sie auch noch so schön gezeichnet wären. 4) Muß sie einen gerade aufstehenden starken Stiel haben, welcher nicht niederhängt, wenn gleich der Busch (das Bouquet) noch so stark ist. Die englischen Blumen müssen rein gezeichnet seyn, und es müssen ihre Streifen bis an den Kelch gehen. Sie müssen zirkelrund seyn, auch runde Blätter haben.

Alle,

Alle, sie mögen Luyker oder englische seyn, wenn sie spitzige Blätter, wie ein Stern, haben, oder wenn sie eine Düte vorstellen und sich nicht ganz zurück legen, werden nicht geachtet. Eine Blume, welche jetztbeschriebene gute Eigenschaften hat, nennt man regelmäßig. Alle diejenigen Blumen dieser Art aber, denen eine dieser Eigenschaften mangelt, werden als schlechte verworfen. Denn da die Veränderung aus dem Samen jährlich zunimmt, so werden die schlechtern, um den bessern Platz zu machen, deswegen immer bey Seite geschaft. Ja, die Begierde nach neuen Blumen geht bey einigen so weit, daß sie, wenn auch die alte Blume der neuen wirklich vorzuziehen wäre, dennoch die letztere in den Platz der erstern setzen, wenn sie nur dieselbe selbst gezogen haben.

Die Auriculn, welche man hier aus dem Samen zieht, arten gern, und zwar mehr als die holländischen, aus. Unter 100, ja noch mehrern Pflanzen, fällt selten eine gute und regelmäßige Blume; deshalb lassen sich die Holländer auch ihre gute Blumen so theuer bezahlen. Man bekömmt aber auch öfters aus Holland für 6 Gulden eine schlechte Blume, welche keine 2 Groschen werth ist; für 2 bis 3 Gulden hingegen, öfters eine schöne. Man muß nur nicht zu voreilig seyn, sich Blumen schicken zu lassen, welche der Holländer zum erstenmal das Jahr in seinen Catalogus setzen läßt. Er taxirt solche Anfangs zu hoch, und sucht bey den Deutschen, welche das Neue, so wie die Franzosen, lieben, zumal wenn es ausländisch ist, im Trüben zu fischen. Hat man aber nur ein Paar Jahre mit solchen Blumen Geduld, so setzt er sie im Preise herunter, ob die Blume gleich noch dieselbe Schönheit, wie im ersten Jahre, hat. Weil der Holländer aber alle Jahre viele neue Blumen aus dem Samen zieht, sein Catalogus also zu groß werden möchte, so ist er so listig, die alten Blumen, ob sie gleich schön sind, aus dem Catalogus wegzulassen. Nach vielen Jahren, und wenn keiner mehr an die Blume gedenkt,

denkt, setzt er solche wieder unter einem andern Namen, als eine neue Blume, in den Catalogus, oder er schickt solche im Rummel mit weg, und zwar unter ihrem ersten Namen. Im Rummel läßt sich der Holländer pro Stück durch die Bank einen holländ. Gulden bezahlen, wenn man 50 Stück von ihm nimmt. Man kann solche auch nach und nach von ihm kommen lassen; alsdann aber kömmt es auf sein Willkühr an, was für welche er schicken will. Er schickt alsdann mehr Luyker, als englische, auch viele mittelmäßige um sich aber im Credit zu erhalten, steckt er einige recht gute alte mit darunter.

Der holländische Blumist wählt sich bey allen Blumen, wovon er Samen aufnehmen will, gewisse Mutterblumen. Er weiß aus der Erfahrung, daß diese guten Samen tragen, und daß schöne Blumen aus solchen fallen, welche die Mutter übertreffen. Es sind nicht allemal die raresten Blumen, wovon er den Samen nimmt, sondern er nimmt bloß die Erfahrung zu Hülfe. Diejenigen Blumen, wovon er Samen nehmen will, setzt er allein, ehe sie aufgehen, damit der Wind von andern Blumen den männlichen Samen nicht in die Kelche derer verwehe, wovon er den Samen aufnehmen will. Denn man wird finden, daß von dem Samen der englischen Blumen dennoch viele Luyker fallen, weil der Wind von diesen den Blumenstaub in dieselben gewehet, und den Kelch damit befruchtet hat. Will man diesem Umstand nicht achten, so erwähle man nur Blumen aus gewissen Farben, und zwar von englischen, welche Samen ansetzen; denn alle Blumen thun dieses nicht. Von den Luykern nimmt man die feuille-mort-farbigen, kaffeebraunen, schwarzen, hochrothen, und andere besondere Farben; von den blauen aber die, welche kein gemischtes Blau haben, als Brise tout d'Angleterre. Die besten Blumen, wovon man Samen aufnehmen will, zeichnet man mit Stäbchen.

Wann

Wann sie blühen, muß man einen Schirm darüber machen, welchen man wegnehmen kann, theils um die Blumen desto länger in Blüthe und Schönheit zu erhalten, theils auch, damit es nicht in die Blumen regne. Wenn sie abgeblüht haben, und Samen ansetzen wollen, muß der Schirm weggenommen werden, damit sie Luft, Regen und etwas Sonne genießen. Fallen aber starke Regenwetter ein, daß die Pflanzen faulen möchten, zumal zu der Zeit wenn der Same reift, so setzt man den Schirm wieder darüber, bis der Regen vorüber ist.

Die Zeit, da der Same reif wird, ist gemeiniglich im Junius. Man sieht dieses daran, wenn das Samengehäuse eine braune Farbe annimmt, und die Knöpfchen aufspringen, und sich zu öffnen anfangen. Alsdann muß man aber Sorge tragen, daß derselbe nicht ausfalle, indem man ihn niemals auf einmal einsammeln kann. Man legt ihn sodann auf einem Papier im Fenster an die Sonne, damit die Hülsen recht austrocknen, und der Same in denselben, bis es Zeit zum Aussäen ist, nicht schimmlig werde. Denn wollte man denselben aus seinem Gehäuse sogleich, nachdem er reif geworden ist, heraus nehmen, so würde er, ehe die Zeit zum Aussäen herbey käme, alles sein Oehl verlieren, und nachher zum Aufgehen keine Kraft haben. Man kann daher in Besorgung und Verwahrung desselben nicht behutsam genug verfahren.

Unter die Natureigenschaften des Auriculsamens gehört: 1) seine dauerhafte Beschaffenheit, vermöge deren derselbe alle Winterkälte ohne Schaden erträgt; 2) daß derselbe, wenn er zur Frühlingszeit gesäet wird, etwas lange in der Erde liegt, ehe er aufkeimt; 3) daß derselbe sehr flach und subtil gesäet und in die Erde gebracht seyn will; denn wenn er auch nur ein wenig zu viel Bedeckung von der Erde erhält, so vermultert, verfault und verdirbt er, und wenn es auch der allerfrischeste wäre.

Der

Der beste Boden für den Auriculsamen ist eine gute, frische und lockere Erde, welche mit wohlverwesetem Kuhmist und verfaulter Gärberlohe vermischt ist. Mit dieser kann man die Kästen und Töpfe, in welche man den Samen säen will, anfüllen. Im December, wenn der Kasten beschneiet ist, säet man den Samen auf den Schnee, und legt mit einer Schaufel eine gute Hand hoch Schnee darauf, überzieht alsdann den Kasten mit einem feinen und dichten Netze, oder auch mit einem wohlgeflochtenen Drahtsiebe, wegen der Sperlinge, welche diesem Samen, so fein er auch ist, nachtrachten. Am sichersten verfährt man, wenn der Kasten in ein Haus bey den andern Auriculn gestellt wird, und daß man ihn nicht eher heraus setzt, als bis die Auriculn heraus kommen. Man kann den Kasten auch im November besäen, dickes Mos darüber legen, dieses aber mit einer Gießkanne einige Mal stark begießen, und ihn im Winter im Garten stehen lassen. Das Wasser sauget den Samen in die Erde. Das Mos erhält ihn frisch, und hindert, daß die Sperlinge denselben nicht verzehren können. Im Maymonate geht der Same schon auf. Der Kasten muß sodann nicht in der Sonne stehen, weil diese die noch zarten Pflanzen verderben würde. Das Netz oder Drahtsieb aber muß beständig darüber bleiben, denn die Sperlinge kehren sich an keine Scheusale, und an keine papierne Fahnen. Man muß keine Erde auf diesen Samen bringen, sonst erstirbt er; das Schneewasser muß ihn in die Erde saugen.

Mit dem Begießen des Samens und der kleinen Pflanzen muß man es folgendermaßen halten. Thut man dieses mit einer gewöhnlichen Gießkanne, so spühlt man, die Löcher in der Gießkanne mögen so fein seyn, wie sie wollen, den Samen weg, und auf eine Seite, wo er auf einen Haufen zu liegen kömmt, und verdirbt. Eben dieses hat man auch bey den noch zarten Pflanzen zu befürchten, welche noch keine tiefe Wurzeln ge-

schlagen haben, folglich der Gewalt des von einer Seite kommenden Wassers nicht widerstehen können, sondern entweder aus der Erde gerissen, oder verschwemmet werden. Herr Regier. Rath von Broke schlägt daher, zum Begießen, eine Maschine von weißem Blech vor, welche 1 Fuß lang, oben 8 Zoll weit, mit einem Handgriffe, unten aber 2 Zoll weit, und mit einem Boden versehen ist, in welchem Löcher so enge, wie die feinsten Stecknadeln sind. Diese wie eine Düte gestaltete Maschine wird voll Wasser gegossen, und so hoch, wie man kann, in die Höhe gehalten. Es fält das Wasser wie ein feiner Regen gelinde oben auf den Samen oder auf die Pflanzen, und man ist sicher, daß nichts verschwemmet wird.

Hat man Aurikulsamen im März oder April in Gartengeschirre gesäet, so verlangt derselbe, sogleich nach dem Säen, Bewässerung, damit er sich in der Erde festsetzen und darin aufquellen könne, welches auf keine bequemere Art, als diejenige, welche man das Begießen von unten herauf nennt, geschehen kann, da man nämlich den besäeten Topf in einen leeren Wassereimer auf untergelegte Steinchen oder Scherbenstückchen setzt, und neben dem Topfe so vieles Wasser in den Eimer gießt, daß dasselbe bis an den Rand des Topfes reiche, da dann solchergestalt der Topf durch die Löcher seines Bodens häufiges Wasser in sich sauget, bis obenan damit erfüllt, und der Same mithin stark bewässert wird, dem ungeachtet aber unverrückt also liegen bleibt, wie er gesäet worden. Wenn das eingezogene Wasser sich oben bey dem Auriculsamen zeigt, so hat der Topf genug. Man nimmt ihn alsdann heraus, und setzt ihn sanft an die Erde, damit der Same, bey diesem ersten Niedersetzen, sich nicht etwa noch tiefer in die Erde senke.

Die andere und beste Art, den Auriculsamen zu säen, ist diese. Man läßt einen kleinen Mistbeet-

rahmen von leichten Fichtenbretern machen, 1 Elle ins Gevierte, mit einer Falze, worein ein Fenster passet. Hinten ist derselbe 7, vorn aber 4 Zoll hoch. Im Januar macht man das Mistbeet 1½ Elle hoch von der Erde. Unten kömmt lanzer Pferdemist, darauf aber 1 Fuß hoch frische Gärberlohe. Dieses Mistbeet läßt man 14 Tage offen stehen, und wenn es beschneiet ist, säet man den Samen darauf, welchen man mit Schnee bedeckt, und das Fenster darauf legt, auf dieses aber eine Strohdecke, solches aber öfters etwas lüftet, doch so, daß keine Sperlinge darunter kriechen können. Es versteht sich aber von selbst, daß vorher eine gute Hand hoch von der guten mit Triebsande melirten Erde auf das Mitbeet kommen müsse. Der Frost thut dem Samen nichts, und es geht derselbe früher auf: alsdann verfährt man damit so, wie mit andern Mistbeeten. Dergleichen Beete müssen allezeit gegen Morgen liegen, damit sie gegen die Mittagssonne bedeckt und im Schatten gehalten werden können, indem die gar zu starke Sonnenhitze diesen Pflanzen ganz zuwider ist.

Im September nimmt man die Pflanzen heraus, und versetzt sie, jede 3 Zoll breit voneinander, in Kästen, und verwahrt sie im Winter mit den andern Auriculn. Wollte man die auf die erste oder andere Art gezogenen Pflanzen den Winter über ins Land setzen, so würden die besten Sorten erfrieren, eh sie zur Blüthe kämen; denn je schöner die Blume ist, desto zärtlicher ist sie auch. Hiebey ist auch zu merken, daß die Pflänzchen beständig von Mos und Unkraut rein gehalten werden müssen, und daß man sich in Acht zu nehmen habe, mit dem Grase nicht zugleich die kleinen Pflanzen auszureißen. Man muß es also vertilgen, so bald es sich sehen läßt, weil es sonst allzu große Wurzeln bekömmt.

Man muß sowohl die Samenauriculn, als die andern in den Töpfen, im Herbste nicht blühen lassen, sondern ihnen sogleich die Blüthspindeln ausbrechen; die

Pflanze wird sonst schwach, und überdem ist die Herbstblume allemal falsch, und nicht von der Farbe, wie die im Frühjahre. Einige glauben, wenn man ihnen im Herbste die Blüthspindeln ausbräche, so blühten sie im Frühjahre nicht, welches aber unrichtig ist. Diejenigen von den Samenauriculn, welche zu bald, und im zweyten Jahre schon blühen, sind die schlechtesten; die besten aber blühen später. Jedoch zieht man auch zuweilen aus dem Samen Pflanzen, welche niemals blühen wollen, und welche man endlich wegwerfen muß.

Bey dem Verpflanzen der Auriculn ist auch noch zu beobachten, daß man ein Paar Finger hoch oben in den Topf eine stark mit Triebsande melirte Erde lege; diese hindert, daß so leicht kein Mos auf den Töpfen wächst, auch hält sie die Fäulniß der Pflanzen ab. So oft die Auriculn verpflanzt werden, nimmt man ganz neue Erde, weil die alte schon die treibende Kraft verloren hat, und derselben Fettigkeit durch das öftere Begießen unten durch den Topf geflossen ist.

Die Fortpflanzung der Auriculn geschieht durch die Nebenschößlein. Man beschneidet nämlich den Pflanzen die übrigen Wurzeln, und setzt mitten in den Topf die besten Ableger, umher aber die andern. Will man nun welche verschicken, so kann man von den umherstehenden und bereits angewurzelten Ablegern nehmen; diese haben gute Wurzeln, und man ist sicher, daß sie anschlagen, welches hingegen bey denen mißlich ist, welche man im Frühjahre zur Unzeit von den in dem Topfe stehenden Stöcken reißet. Will man aber ja Ableger von dem alten Stocke nehmen, eh die Blumen umgesetzt werden, so muß dieses nicht im Frühjahre geschehen, weil die Stöcke dadurch an der Blüthe gehindert werden, und leicht einfaulen, die Ableger auch noch nicht reif sind, sondern man thut dieses im August. Man macht sodann den Ableger mit dem Daumen los, und drückt solchen niederwärts in die Erde, damit er sich löst,

und

und Wurzeln genug behalte. Bekömmt man im Frühjahre Ableger geschenkt, welche wenige Wurzeln haben, so muß man solche nicht in die Töpfe, sondern in das Land an einen schattigen Ort, pflanzen, da sie denn recht gut anschlagen. Im Herbste aber nimmt man sie mit einem kleinen Heber wieder heraus, und setzt sie in Töpfe.

Im Winter werden die Auriculn, wenn sie vorher unter dem Schirme abgetrocknet sind, in ein Haus gesetzt, das Zimmer aber muß nicht geheizt werden. Sie können ziemliche Kälte vertragen, und es schadet ihnen nichts, wenn die Erde gleich ganz hart friert. Nur muß man sie im Winter ja nicht begießen, weil sie sonst faulen. Gegen das Frühjahr aber, wenn sie gar zu trocken sind, thut man dieses, und macht sodann Thüren und Fenster auf, damit die Luft durchziehen könne. Läßt man aber bey dem Begießen die Fenster und Thüren zu, so werden sie schimmlig und faulen ab. Wenn aller Frost vorbey ist, bringt man sie unter den Schirm, nachdem man sie vorher erst an die kalte Luft wieder gewöhnt hat. Dieses geschieht, wenn man 14 Tage vorher, die Thüre und Fenster ihres Winterquartiers aufgemacht, und solche Tag und Nacht offen gelassen hat. Nähme man diese Vorsicht nicht in Acht, und man brächte sie sogleich heraus, so würde der geringste Frost, wo nicht die Pflanzen selbst, doch die Blüthen, welche sie schon zeigen, zu Grunde richten.

Wenn man die Auriculn heraus bringt, so erfrischt man die Erde in den Töpfen wieder, indem man etwas neue Erde auf solche legt.

Wenn die Blumen sich zu öffnen anfangen, muß man alle Töpfe auf ein aus einer Reihe über einander stehender Breter gemachtes Gerüst setzen, welches oben gegen die Nässe durch eine Bedeckung verwahrt, und zugleich gegen die Morgensonne offen ist, gegen die Mittagshitze aber bedeckt werden kann. In einer solchen Lage dauert nicht allein die Schönheit viel länger, son-

dern die Anmuth und Pracht dieser Blumen erhebt sich auch viel besser, als wenn sie auf dem Boden stehen. Auf diesem Theater kann man sie so lange stehen lassen, bis sie die Schönheit ihrer Blumen verloren haben.

Ungeachtet die Auricul eine von den schönsten Blumen, in welcher alle mögliche Farben anzutreffen sind, und dabey weit dauerhafter, als die Nelke, ist: so hat sie den Fehler, daß sie öfters die Farben verändert, und schlechter wird. Dieses rührt theils von der Witterung, theils von der Erde, theils von zu vieler Nässe, her. Ferner hat dieselbe den Fehler, daß sie öfters gar nicht blüht, sondern nur die 4 grünen Blumendecken bekömmt, ohne eine Blüthe oder Farbe zu zeigen. Bey solchen Blumen ist alle Hülfe umsonst, man mag ihnen Erde geben, wie man will. Auch ist alle möglich angewandte Mühe, die Ableger wieder zur Blüthe zu bringen, vergebens. Das beste ist, solche gleich abzudanken. Man nennt dieses: die Blume haselirt. Den ersten Fehler kann man dadurch verbessern, wenn man der Blume andere Erde giebt, oder sie auf Gewinn oder Verlust ins Land setzt. Das letzte aber ist gefährlich, weil die feinen Blumen, welche einmal des Topfes gewohnt sind, im Lande selten aushalten. Die dritte Krankheit der Auriculn, ist das Faulen. Dieses rührt 1) von zu vieler Nässe her; 2) wenn die Töpfe im Frühjahre zu früh herausgebracht werden, und alsdann noch harte Fröste einfallen; 3) wenn die Stöcke zu alt und zu dick werden. Man muß daher solche nicht über 6 Jahr alt werden lassen. 4) Wenn man im Frühjahre Ableger von den alten Stöcken reißt, ehe solche reif geworden sind. Der Stamm fault alsdann aus, und selten kömmt er davon. Einige rathen, das Faule auszuschneiden, und die Wunde mit dem Kreuzburger Düngesalze zu bestreuen; allein es hilft dieses nichts. (Krotjan räth, alles Faulende bis auf das Frische hinweg zu schneiden, und die beschnittenen Theile mit trocknem Backofen-

ofenlehm, oder auch mit geschabter Kreide, zu bestreuen, welches die Schnitte ausheilt, und fernere Fäulniß hindert. Auch hat, nach dessen Versicherung, das Bestreuen mit einem aus recht trocknen Fachen geschabten Lehm, ebenfalls gute Dienste gethan. Der vierte Fehler sind die grünen Blattläuse, welche den Blättern die Nahrung aussauzen, so daß sie faul werden, und den Stamm mit angreifen. Das Mittel dagegen ist Tobakslauge, mit welcher man die Pflanzen besprengt, und die faulen Blätter wegreißt. Die fünfte Krankheit ist der Honigthau. Die Blätter werden davon ganz weißfleckig und glänzend. Stehen sie aber im Schatten, so hat man dieses nicht zu befürchten. Es rührt solches daher, wenn die Blumen begossen werden, und die Sonne gleich darauf brennt, oder von Sonnenregen. Die Blätter werden davon gelb, und sterben ab, doch bleibt öfters das Herz noch gut, die Pflanzen aber werden sehr hochbeinig und schwach.

Endlich ist noch zu merken, daß ein Blumenliebhaber alle Jahre von seinen Auriculn einen neuen Catalogus machen müsse. In diesem steht 1) die Nummer, welche in dem Topfe steckt, mit ihrem Namen. 2) Ob es eine englische oder Luyker Blume sey; die erste zeigt man mit E. die andere mit L an. 3) Die Farbe mit ihrer Schattirung und Streifen; ob die Blume einfarbig, ob sie ein Dublett oder ob sie ein Bizard sey. Eine einfarbige himmelblaue z. B. kann man mit dem Namen Cölestine belegen, oder sie den König von Preußen nennen. Eben so kann man auch für die vielfarbigen besondere Namen aussuchen, und jedem Namen das Wort Bizard beyfügen, aus welchem sich abnehmen läßt, daß solche Arten wenigstens dreyerley Farben an ihren Blumen haben; man würde z. B. die eine etwa Kaiser Joseph, Bizard; eine andere gülden Vließ, Bizard; noch eine andere etwa Abisag Davidis, Bizard, u. s. w. benennen können. Bey zweyfarbigen Auriculn

müßte, den für sie ausgesonnenen Namen das Wort Dublett beygefügt werden; z. B. Dublet Juweel van Holland; Dublet Rose noble, u. s. f. 4) Von wem man die Blume bekommen hat. Will man 5) auch noch dieses daran wenden, und seine Blumen in ein eigenes Buch mit den natürlichen Farben mahlen lassen, und dabey den Namen derselben schreiben, so ist es noch besser, aber auch kostbarer. Die holländischen Blumisten haben alle ihre Auriculn, Tulpen und Nelken in ein Buch gemahlt, welches sie sichern Leuten zum Sehen communiciren.

Gemeiniglich hat man bey den Auriculn hölzerne Nummern, welche weiß sind, und worauf die Nummer schwarz gemahlt ist. Weil aber diese zu bald in der Erde abfaulen, so läßt man sich, nach des Hrn. R. R. von Broke Vorschlag, eine eiserne Form machen, welche wie eine Zange aus einander geht, und einen Einguß hat. In diese gießt man dicke und breite Nummern von Bley; schlägt mit gehärteten eisernen Stämpeln, die Nummern, welche über ½ Zoll lang sind, tief hinein, schmelzt in diese fein geriebenes Siegellack, welches niemals ausgeht, und mahlt die Nummern mit Oehlfarbe weiß an. Man ist sicher, daß solche nie verfaulen.

Ob zwar das Bärenöhrleinkraut in den Apotheken nicht gebräuchlich ist, so wird es doch nicht unbillig mit unter die Wundkräuter gerechnet, indem es, sowohl inn- als äußerlich gebraucht, heilt. Der ausgedrückte Saft wird in die faulen Schäden mit Nutzen gethan, welcher auch die von der Kälte aufgesprungene Haut gar bald heilt. Das Kraut in Wasser gesotten, und etliche Tage nach einander davon des Morgens nüchtern 4 oder 5 Loth warm getrunken, heilt die Lungengeschwüre, und lindert den Husten. Die Jäger in den hohen Gebirgen brauchen die Wurzel wider den Schwindel, daher sie es auch Schwindel- und Kraftkraut nennen. Der Saft aus den Blumen soll alle Flecken der Haut

weg-

wegbringen, und sie schön und glatt machen. Etliche brennen zu diesem Behuf ein Wasser davon.

Traité de la culture des Renoncules, des Oeillets, des Auricules, & des Tulipes, par Mr.... à Paris, 1754. 8.

Beschreibung der Aurikel, nebst Anweisung, wie sie am besten gezogen und gebaut werden könne; aus dem New. Univ. Magaz. 1758, Oct. p. 182, sq. übers. st. im Brem. Magaz. IV. B. 1. St. Brem. und Lpz. 1760, 8. S. 261—269, desgl. im 3. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 33—40.

Kurzgefaßte Nachricht von dem Baue der Auriculn, nach der eigenen Erfahrung eines großen Blumenfreundes, st. im 179. St. der Leipz. Samml. 1760, 8. S. 963—979.

Art, die Aurikeln zu säen, st. im 23. St. des Wittenberg. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 188—190, und im 9. St. dess. a. d. J. 1771, S. 74.

Von dem Bau der Auriculn, s. Heinr. Chr. v. Broke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 6—17.

Jo. Aug. Grotjans vollständ. Abhandlung von dem Bau der Levcojen, Nelken und Aurikeln. Nordhaus. 1758, 8.

Eben Derselbe handelt von den Auriculn, in s. Land- und Gartencalender, V. Th. Gotha, 1767, 8. S. 538—567.

P. D. L. (Longolius) Nachricht von einer Aurikel, deren Stengel einen Daumen breit und lang gewesen, und 120 Blumen gehabt, st. im 8. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1756, 8. S. 189. f.

Von der Aurikel, s. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II. Th. Halle, 1772, 8. S. 63—66.

A description of the properties, which constitute a fine Auricula, by JS THOMPSON Lond. 1757. s. London Magaz. for Apr. 1757, S. 194. f.

Auricularia, Vermis auricularis; siehe Ohrwurm.

Auriculn, Aurikeln; siehe *Auricula ursi*.

Auril, siehe April.

Aurilla oder Aurillas, nennt man im Französischen ein Pferd, welches lange Ohren hat, und dieselben immer schüttelt.

Aurin, siehe Tausendgülden-Kraut.

— — (weißer oder wilder) Gratiola; s. Gnaden-Kraut.

Auripeau, siehe Messing.

Auripigmentum, siehe Operment.

Auer-Ochs, siehe Auer-Ochs.

Avrone, Avrone, Stabwurz; siehe Abrotanum.

Avrone femelle, Abrotanum femina, siehe Santolina.

Aurora, siehe Morgen-Röthe.

Aurora, ist auch der Name eines Schmetterlings, aus der Classe der Tagvögel, welcher in Schweden sehr gemein ist. Das Männchen unterscheidet sich durch den breiten goldgelben Fleck, den es auf dem obern Flügel, auf der Mitte seiner äußern Seite, hat, welches auch den Grund zur Benennung gegeben hat.

* **Auror-Farbe**, Fr. Aurore, ist eine goldgelbe Farbe, und so strahlend wie diejenige welche sich gemeiniglich in den Wolken, kurz vor der Sonnen Aufgang, zeigt. Die Färber machen die Aurorfarbe, indem sie dieselbe mit gekochtem Alaun und Waid stärken, und sie mit Rocou, welches in Druſenasche, Pottasche oder Sode aufgelöst ist, wieder abziehen; diese Farbe muß auch mit Krapp versezt werden.

Aurum, siehe Gold.

Aurum musicum, siehe Metall. (Geriebenes)

Aurum pigmentum, siehe Operment.

Ausäsen der Bäume; siehe Beschneiden.

* **Ausarten**, oder geringer werden, wird vom Getreide gebraucht, und geschieht, nicht, wie die Ackerleute in den Gedanken stehen, wenn dasselbe allzu lange in einerley Boden ausgesäet worden, (daher auch Einige den Samen lieber von fremden Orten haben herbringen lassen;) sondern dieser Mangel rührt theils von dem allzu häufig auf den Acker gestreuten Samen, welcher kleine Aehren und geringe Körner bringt, her, theils davon, daß überhaupt zu viel geringe Körner mit ausgesäet werden, welche sich nach und nach vermehren, und, wie das Unkraut, den starken Samen verringern. Dieser Mangel könnte aber durch gute Maschinen, den Samen zu säubern, gehoben werden, indem nicht aller ausländischer Same bey jeder Landesart tauglich ist, und man mit dem, welcher im Lande gewachsen, und recht bereitet ist, weit sicherer fährt.

Man findet, daß Pflanzen von allen Arten im Boden ausarten, der ihrer Natur nicht gemäß ist; sie kranken

kranken oder verschmachten auf gleiche Art, es mag nun das Klima, oder der Boden in demselben Klima, den Unterschied machen. Die Einbildung, daß sich eine Pflanze in eine andere verwandele, weil der Boden für sie nicht geschikt ist, ist eitel und thöricht. Wir glauben nicht mehr, daß Weizen sich in Rocken verwandeln könne, wenn der Boden schlecht ist, noch irgend eine andere Verwandelung von dieser Art; aber was wir sehen und wissen, ist, daß eine Pflanze, die bey derselben Gattung bleibt, immer schlechter und schlechter an Eigenschaften wird, nachdem der Boden und das Klima sich weniger und weniger für sie schicken, ihr Nahrung zu geben. Dieses verstehen wir unter dem Worte Ausarten, und dieses trägt sich wirklich zu. Ein Weizenkorn, so gut es auch gewartet seyn mag, wird niemals etwas anders als einen Weizenhalm und eine Weizenähre tragen; aber wenn es auf einen guten Boden gesäet und wohl gewartet wird, so wird es eine große Menge Halme tragen, welche insgesamt volle Aehren haben: dahingegen dasselbe, wenn es auf einem armen und unbearbeiteten Grunde wächst, nur einen haben wird, der nichts taugt.

Der Landmann säet Weizen auf sein Feld, und Rocken dazwischen, und dann bildet er sich ein, daß einige Weizenkörner Rocken, anstatt Weizen, hervorgebracht hätten, und dieses nennt er aus der Art schlagen. Aber die Wahrheit ist diese, es waren Rockenkörner zwischen dem Weizen, den er säete, und das ist kein Wunder. Laßt ihn eine Quantität Körner aus der Weizenähre nehmen, und sie auf einen so schlechten Boden säen, als er will: so werden die Pflanzen zwar schlecht, aber sie werden alle Weizen seyn. Und laßt ihn den Weizen betrachten, den er zur Saat von Oertern kauft, wo er Rocken darunter wachsen sieht, so wird er Rockenkörner darunter finden.

Die

Die ganze Sache des Ausartens des Samens, wenn wir sie genau untersuchen, ist diese. Die Samen der nützlichen Pflanzen sind durch die Cultur zu ihrer gegenwärtigen Vollkommenheit gebracht, und die Pflanzen, die daraus wachsen, werden in allen Absichten eben so gut gerathen, wenn sie auch gut gewartet werden. Diese Cultur besteht darin, daß man ihnen gutes Land giebt, es wohl zubereitet, und sie gehörig pflanzt. Dieses hat sie zu ihrer Vollkommenheit gebracht, und dieses muß und kann sie allein dabey erhalten. Sie sind in ihrem natürlichen Stande schlechter, und sie werden, wenn sie versäumt werden, wieder zu diesem Stande zurück kehren. Dieses nennt man ausarten; eigentlich aber ist es eine Wiederkehr zu ihrem natürlichen Zustande; sie werden kleiner und schlechter, aber sie verändern niemals ihre Gattung.

* **Ausbacken**, nennen die Bäcker, wenn das Brod mit einem besondern Schieber aus dem Ofen gezogen wird. Dieses geschieht, wenn ein Brod, eine Semmel oder Kuchen genug und gar gebacken, also, daß die Feuchtigkeit genugsam davon getrieben, die fetten und nahrhaften Theile aber erregt, und mit einander nunmehr besser vereinigt sind. Siehe Brod.

* **Ausbaggern der Gräben und Canäle**, ist eins von den Mitteln, dieselben zu vertiefen, wenn es ihnen am genugsamen Zuge des sonst sein Bette selbst vertiefenden Wassers fehlt, und besteht darin, wenn man durch Schöpfgeräthe, den Sand heraus zieht, in Kähne einschüttet, nachmals aber am Lande auswirft.

* **Ausbeeren**, heißt, wenn die Vögel in dem Geschneide die Beeren abfressen, und sich doch deren keine fangen. Die Amseln sind Meister im Ausbeeren; auch versteht der Hirsch dieses Handwerk.

Ausbessern, siehe Ausbüßen.

* **Ausbicken**, heißt, wenn die Brut der Vögel das Ey, in welchem sie sich befinden, nachdem sie zu ihrer Zeitigung

rigung gelangt sind, mit dem Schnabel zerbicken, und sich zum Auskriechen Luft machen.

Ausbietung, siehe Auction.

Auskalben, siehe Auskalben.

Ausbohren, siehe Auslochen.

*Ausbragen, nennen die Kürschner, wenn sie die Felle über ein Eisen, welches etwas schärfer und breiter, als der Buckeler ist, ausziehen.

Ausbrechen, Abknispen Abknospen, Fr. Ebourgeonner, heißt, an dem Obste, insonderheit aber an den Zwergbäumen, diejenigen Fruchtäste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holzäste sind, hinweg nehmen; denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen worden, treiben sie wieder aufs neue heraus, scheinen etwas dicker in dem neuen Triebe, als andere Fruchtäste, und werden im May oder Junius, weil sie noch jung sind, kurz abgebrochen, dergestalt, daß nur 3, 4 bis 5 Blätter enge beysammen stehen bleiben, woraus nachmals kleine Aeste entspringen, welche guten Saft ziehen, und gern Früchte bringen, auch solche Aeste in dem alten Holze, oder unter den Blättern noch vielmals in eben demselben Jahre Fruchtknöpfe hervorbringen. Dieses Ausbrechen geschieht entweder mit der Hand, zwischen zween Nägeln, und wird Abkneifen oder Abknepen, Fr. Pincer, genannt, oder es wird mit der Gartenhippe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite angelegt, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und es bleibt davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es muß aber solches Ausbrechen bey Zeiten, und so bald die Aeste von einander unterschieden, und für das, was sie sind, erkannt werden können, bey kühlem und trübem Wetter geschehen: und wofern man solches ja im May versäumt hat, kann es doch im Junius, oder auch noch im Julius, vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Fruchtäste wer-

werden damit verschont, es wäre denn, daß sie stärke trieben, und keine Früchte geben wollten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls dazu gezwunge werden. Sind aber Früchte bey einem solchen Aste an zutreffen, so wird solcher nicht ausgebrochen, weil di Früchte gern davon abfallen, bis sie größer geworden sind alsdann hat es keine sonderliche Gefahr mehr. Wen auch 2, 3 oder mehr Fruchtäste an dem Orte, da im vorigen Jahre Früchte gestanden, dieselben aber nachgehends in die dicke Aeste oder Holzknöpfe sich verwandelt beysammen ständen, so werden solche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Ursache kurz gehalten, damit de Baum künftighin größere Früchte tragen möge. Es muß dieses Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, insonderheit an den Birnbäumen, sie mögen darnach frey stehen, oder in Spaliere gezogen seyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig solcher Aeste, welche ausgebrochen werden müssen, nachdem es nämlich Gattungen von Früchten sind. Die, so auf wilden Stämmen stehen, haben es sehr nöthig; auch wenn ein Fruchtast die Blüthen oder Früchte fallen läßt und einen neuen Ast treibt, derselbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein starker oder schwacher Fruchtast, wenn er in dem neuen Triebe einen starken Absatz macht, bleibt ohne Ausbrechen stehen; hätte er aber schon einen Absatz zuvor, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwischen den zween Absätzen die Frucht nicht ausbleiben wird. „Alle „diejenigen Aeste, welche zu Fruchtästen zu stark, „und zu Holzästen zu schwach sind, folglich weder „Frucht- noch Holzäste genennt werden können, „sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn, „müssen ausgebrochen, und eben auf solche Art muß „auch mit den lang geschnittenen Fruchtästen, im„gleichen, wo einer kurz, der andere aber abgeschnit„ten geblieben, verfahren werden“.

Glei-

Gleichermaßen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten selbst, wenn sie noch jung und klein sind, vorgenommen, wenn nämlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume sind, damit nachmals die andern desto besser wachsen können.

*Bey den Bienen, heißt das Ausbrechen, L. Favorum exemtio, Fr. Vendager les ruches, so viel als Zeideln, d. i. wenn die fett gewordenen Bienen mit Werk und Honig ganz aus ihren Körben genommen werden, nachdem man die lebendigen Bienen darin durch Schwefel zuvor getödtet und geschmaucht hat.

Die Schäfer nennen Ausbrechen, wenn die Schafe im vierten oder fünften Jahre ihres Alters, die lezten zween Spizzähne wegwerfen, und also die Lämmerzähne völlig verlieren.

Das Wort Ausbrechen gebrauchen auch die Tuchmacher, wenn sie es versehen, und einen Faden in ein unrechtes Riet, oder einen unrechten Rücken, oder wohl aus einem Gange in den andern ziehen, und den Faden ausbrechen, d. i. abreißen, und an seinen gehörigen Ort ziehen müssen.

*Ausbrennen, nennt man, wenn die Asche, darin noch kleine Kohlen sind, in dem Aschenhause wohl ausgeglüht, und alles in Asche verwandelt wird.

Ausbrennen der Tressen, auch andern Gewebes von Gold und Silber, geschieht, wenn die Seide, womit das dünn geschlagene und gezogene Gold und Silber vom Spinner unterlegt worden, über dem Feuer in einem irdenen oder andern schicklichen Gefäße ausgebrannt wird, wenn man nämlich die silbernen oder goldenen Borten zusammen dicht aufwickelt, und mit festem Papier wohl verbindet, und solche in das Feuer oder auf Kohlen wirft, und so lange liegen läßt, bis der Ballen hart wie Stein auffällt, da dann derselbe zerschlagen, und die Asche und der Ruß von den Fäden gemächlich geschieden wird, damit man das reine Gold und Silber allein bekomme.

Ausbrennen, bey den Ziegel- und Kalkbrennern; siehe Abbrennen.

Bey den Bienenkörben geschieht das Ausbrennen durch ein flammendes Feuer, wenn man einen Strohwisch anzündet, und damit in den ledigen Bienenkorb fährt, um denselben, wenn er neu ist, an den heraus ragenden Stroheimen und Spitzen, oder wenn er alt ist, an den hin und wieder befindlichen Wachsreliquien, eben zu machen und auszuglätten, wodurch die Arbeit der einkommenden Bienen erleichtert wird.

* **Ausbruch**, wird in Oberungarn derjenige Wein, welcher von den reifsten Beeren der Trauben gekeltert worden, genannt.

* **Ausbrüten**, heißt, wenn das Federvieh, sowohl zahmes als wildes, aus einem Triebe der Natur von sich selbst seine eigene oder untergelegte andere Eyer, mit seinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmt, daß nach einiger Zeit die in solchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, sich aus der Schale bickt und auskriecht. Solches Ausbrüten geschieht bey den Hühnern, in 3 Wochen; bey den Gänsen, mit 4 Wochen, oder am 29sten Tage; bey den wälschen, indianischen, calecutischen oder auch sogenannten Truthühnern am, 27sten Tage, d. i. zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Aenten, in 4 Wochen, oder am 30. bis 31sten Tage; bey den Tauben, in 20 Tagen. Bey diesen letztern ist die Umwechslung, welche sie im Ausbrüten haben, als etwas Besonderes anzumerken; denn das Paar, welches sich zusammen gehalten hat, wechselt einander in der Arbeit ab, so daß bald der Tauber, bald die Täubin, über die Eyer zu sitzen kömmt. Die Hühner pflegen auch Gänse- und Aenteneyer auszubrüten; die Truthühner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es seyen Pfauen- Hühner- Gänse- Aenten- oder ihre eigene Eyer, mit der größten Sorgfalt aus. Ein mehreres siehe unter Huhn.

Eyer ohne Beyhülfe der Hennen auszubrüten, geschieht folgendergestalt: man nimmt Tauben- oder Hühnerkoth, stößt ihn klein, und läßt ihn in einem Kasten, oder andern warmen Orte, durch ein großes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kömmt; auf diesen legt man zarte Hühnerfedern, und setzt die Eyer also ein, daß sie mit den Spitzen über sich stehen, und keines das andere berühre. Darnach schüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis sie ganz und gar bedeckt sind. In diesem Stande läßt man sie 2 oder 3 Tage ruhig stehen; die folgende Zeit aber muß man sie täglich einmal, doch subtil und allmählich, umwenden. Nach 20 Tagen, wenn die Küchlein sich auszubicken anfangen, und doch nicht völlig durchbicken können, hilft man ihnen, öffnet die Schalen behutsam, legt hernach die jungen Hühnchen in einen Korb, und führt eine alte Henne dazu, welche sie gar bald annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darin auf einmal mehr als tausend Eyer ausgebrütet werden können, dazu hat Leutmann, in seiner sonderbaren Feuernutzung, 5ten Ausl. Wittenb. und Zerbst 1764, 8. S. 127 — 131, Anleitung gegeben. In Aegypten hat man jetzt dergleichen Oefen, wie aus Bruyns Reisen, V, 2. S. 64. zu ersehen ist. Die Aegypter gebrauchen dazu große Oefen, welche zuweilen so weitläuftig gebaut sind, daß 3000 Eyer auf einmal in jedem derselben neben einander gelegt und zum Aufschließen gebracht werden können. Bey Tage verschaffen sie den Eyern die nöthige Wärme durch die Sonnenstrahlen, welche sie durch ein Fenster, daß sich oben im Ofen befindet, hinein fallen lassen. Des Nachts wird dieser Zweck durch untergelegten Kamelmist erreicht. Herr von Reaumür ahmte diese Veranstaltung durch angegebene hölzerne Mistöfen mit gar glücklichem Erfolge nach, und man muß gestehen, daß er daß Geheimniß der Aegypter glücklich entdeckt habe. Es gelang ihm zuerst,

als er ein Faß, in welches er einige Körbe mit etwa 200 Eyern hinein hieng, mit zwo Schichten Mist umgeben, und mit einem Deckel zugemacht hatte, in dem sich 8 mit Korkstöpseln verwahrte Löcher befanden. Diese konnte er auf- und zumachen, um dadurch die gehörige Wärme, die er durch ein in die Mitte hineingesetztes Thermometer bestimmte, nach Erfordern zu mäßigen. Die jungen Hühner kamen auf diese Art fast insgesamt aus, und Hr. v. Reaumür wurde seiner Sache so gewiß, daß er sich anheischig machte, durch solche Einrichtung 30000 junge Hühner aus 45000 Eyern hervor zu bringen, und das Federvieh ungemein zu vermehren. Er rechnete dagegen, daß sonst unter 30 Hühnern kaum 6 seyn, welche gut zu brüten pflegen, und daß diejenigen, welche es thun, doch 2 oder 3 Monate zubringen, ohne von neuem Eyer zu legen, welches seiner Erfindung einen merklichen Vorzug vor der gewöhnlichen und natürlichen Art ertheilte. Noch mehr, er bemerkte, daß diese jungen Hühner keine Gluckhenne nöthig haben, wenn man ihnen nur, wie in Aegypten geschieht, einen kleinen Führer giebt, der die Grade der Wärme zu ihrer Ausbrütung versteht, und sie zur gebührenden Zeit mit einigen Kräutern, etwas Kleye, oder auch etlichen schlechten Körnern, welche nebst dem Miste bey dem Fasse ihre Nahrung sind, füttert. Für die Landleute erfand Hr. v. R. ein untriegliches und gar leicht zu verfertigendes Thermometer, wodurch der nöthige Grad der Wärme bestimmt werden konnte. Man sollte nämlich auf den Boden eines Glases im Fasse eine Kugel legen, die halb von Butter, und halb aus Talg, verfertigt worden. Wird dieselbe hart, so ist die Wärme zu schwach; schmilzt sie aber, so muß man die Wärme durch die Oeffnungen des Deckels mäßigen. Auf solche Art kann man Eyer, nicht nur von Hühnern, sondern von allem Federvieh, ausbrüten. Die jungen Hühnchen brechen selbst die Schale des Eyes an seinem dicken Ende. Oefters muß man ihnen helfen,

sen, wenn die Schalen zu dick, und sie zu schwach sind. Sieht man einen großen Riß in der Schale, die Haut zurissen, und der Riß wird in 5 bis 6 Stunden nicht gröss=er, und ist trocken, so ist das Küchlein angeleimt, und kann nicht selbst arbeiten. Alsdann hilft man ihm, aber nicht zu früh, ehe es seine Portion vom Gelben zu sich genommen, weil es sonst, wenn es zu früh ausschlüpft, schwach ist, und stirbt. Man hilft ihm also erst, wenn der Riß 24 Stunden lang nicht größer wird. Man schlägt mit etwas hartem, z. B. einem Schlüssel, so lange an die Schale, bis dieselbe im Ringe herum Risse bekömmt, und löset das Häutchen unter der Schale mit einer Nadel oder Schere ab, aber nicht zu tief hinein, um dem Küchlein keinen Schaden zu thun. Alsdann nimmt man ganz sacht und gelinde den obern Theil der Schale ab. Geht er nicht willig, so bricht man sehr sanft einen Theil davon nach dem andern ab, bis an das Stück, das am Küchlein klebt, und wobey es schreyt, wenn man es anrührt. Dieses reißt man nicht mit Gewalt ab; denn es fällt in 3 oder 4 Tagen von selbst ab. Man kann auch die anklebenden Stücke mit einem in warm Wasser eingetauchten Tüchlein benezen, so geht das Häutchen leichter ab.

Es ist ausgemacht, daß sowohl das natürliche, als das erwähnte gekünstelte Ausbrüten der Eyer des Federviehes durch nichts anders, als durch eine ununterbrochene Wärme, welche bey dem 28 und 36ten Grad des reaumürischen Thermometers steigt und fällt, eine Wärme, dergleichen sich bey einem Menschen und einer Henne ordentlich befindet, bewerkstelliget werde. Diese letztere Betrachtung hat, nach dem Berichte des 115. St. der Berl. Realzeit. v. 26. Sept. 1753, Herrn Thym, jetzigen königl. preuß. Plantageninspector in der Mittelmark, und damaligen Pächter des Seidenbaues, auf des Hrn. Minister v. Arnim Gute, Boizenburg, dahin bewogen, daß er einen Versuch anstellte, um zu prüfen, ob nicht die gedachte Brütung durch eine leichte

und weniger gekünstelte Art, vermittelst der in diesen Landen überall gebräuchlichen Kachelöfen, zu Stande gebracht werden könnte. Er ließ zu diesem Zweck einen Schirm um den Kachelofen, in der Entfernung von 4 Fuß, ziehen, damit durch denselben die Wärme des Ofens beysammen gehalten werden möchte. Die beyden obersten Drittel des Schirmes machte er aus Papier, und das unterste Drittel aus Leinwand, in der Absicht, daß in solcher Entfernung die Luft sich genugsam herum bewegen könne, ohne dabey zu viele Wärme zu verlieren. Zwischen dem Schirm und Ofen, legte er die Eyer auf ein Gerüste in Schubkasten, und in den Schirm wurden kleine Thüren verfertigt, welche 2 Fuß breit, und 1 Fuß hoch waren. Man erreichte hiedurch diesen Zweck, daß eine Person nach dem Thermometer und den Eyern hinein langen, und dieselben, wenn es nöthig war, besehen konnte, ohne sich dieser Brütwärme auszusetzen. In dem Ofen unterhielt man sowohl bey Tage, als bey Nacht, ein beständiges gelindes Feuer, wodurch der nöthige Grad der Wärme hervorgebracht wurde. Die jungen Hühner kamen auf solche Art am 21, und 22ten Tage glücklich aus. Hr. Thym hat sich aus seinen Versuchen hinlänglich versichert, daß durch diese Veranstaltung an einem Ofen, vermittelst einer Klafter harten Holzes, füglich 15 bis 20 Schock Eyer zugleich ausgebrütet werden können, ohne daß man eine weitere Mühe dabey anwenden dürfe, als ungefähr alle 4 Stunden das Thermometer, das Feuer und den Ofen zu besehen.

Man kann auch Hühner in Bäckeröfen, u. d. gl. ausbrüten. Man sieht nämlich, ob in einem Zimmer über einem Backofen, Schmelzofen, Stubenofen, u. s. w. der erforderliche Grad der Brütwärme anzutreffen sey, ob die Wärme Tag und Nacht über so bleibe, wenigstens nicht viel über die Grade des reaumürischen Thermometers abnehme, auch wenn etwan die Oefen nicht geheizt werden, oder, ob man den Ungleichheiten abhelfen, und

und die Wärme reguliren könne. Wenn man Thermometer in verschiedenen Gegenden des Ortes und in verschiedener Höhe anbringt, so kann man die Grade der Wärme erforschen. Man wird finden, daß die Wärme an den Wänden sich länger hält, es an einer Wand kälter als an der andern, über dem Mundloche des Ofens kälter als hinten ist; daß, je größer der Ofen, und je öfter er geheizt wird, desto besser es sey; daß, wenn der Ofen oft genug geheizt wird, und das Gemach darüber gar niedrig wird, dieses desto wärmer ist und bleibt. Wenn man alle Tage nur 1 bis 2 mal in einem Ofen bäckt, und zwar nicht zu bald auf einander, so kann man dabey Eyer ausbrüten; besonders, wenn man den kleinen Aufwand nicht scheuet, etwann ein Paar Scheite Holz oder ein Paar Reisbüschel des Tags hinein zu werfen. Reaumür brütete, auch ohne diesen kleinen Aufwand, Eyer bey einem Ofen aus, den der Bäcker nur von Montag Nachts 11 Uhr, bis Dienstag Nachts um 9 Uhr, in welcher Zeit er 12 mal nach einander buck, sodann erst wieder von Donnerstag Nachts 11 Uhr, bis Freytag Nachts 8 Uhr, auf gleiche Weise heizte, ohne daß Mittwoch, Donnerstags, Sonnabends, Sonntags, und einen Theil des Montags, Feuer darein kam. Den Ungleichheiten der Wärme hilft man ab, wenn man über und um den Ofen herum den Platz mit Bretern, oder noch besser mit Wänden, welche an sich und gegypset die Wärme länger halten, einschließt, und solcher Gestalt eine Art von Stube macht, die aber niedrig seyn muß, und hie und da Thürchen oder Läden mit Löchern, welche verschlossen werden, und die Stelle der Register vertreten können, anbringt. Es läßt sich auch um den Ofen herum eine Art von Bücherrepositorium, welches genau paßt, oder etwas, das den Obstdarren um die Stubenöfe herum gleicht, anbringen, welche verschiedene Fächer mit Schubladen, oder mit Thüren oder Fenstern haben. In die Oerter nun, welche den rechten

Grad der Wärme haben, sezt man einen Korb mit Eyern hin, sieht öfters darnach, und sorgt, daß sie immer die rechte Wärme haben. Diese regulirt und giebt man ihnen, indem man die Eyer an andere Oerter sezt, von denen man durch das Thermometer weiß, daß sie wärmer oder kälter sind, also den Korb höher oder niedriger sezt, oder an einen andern Ort der Stube bringt, in jenem Repositorium sie in ein anderes Fach thut, Thüren oder Fenster desselben, auch Thüren, Fenster und Register der Stube öffnet, oder verschließt, je nachdem die Eyer kälter oder wärmer stehen sollen.

Man kann auch eine eigene Stube zum Ausbrüten und Auferziehen der Hühner einrichten. Man macht sie 12 Fuß lang und breit, aber nur 4 Fuß hoch, so daß ein Mensch sehr gebückt hinein gehen muß. Alsdann ist es auch unten auf dem Boden warm. In die Mitte sezt man einen kleinen Windofen, oder andern vortheilhaften Ofen, dessen Rauchröhre gut seyn muß, und wenn das Holz ausgebrannt ist, verschlossen wird. Man hängt reaumürische, oder die beschriebenen Butterthermometer an verschiedenen Gegenden, in unterschiedlicher Höhe, auch oben an die Decke. Die Butter muß stäts flüssig seyn. Ehe sie gesteht, muß man das Feuer schüren. Die Wärme muß immer 32 bis 33 Grad in der mittlern Höhe der Stube haben, weil doch alsdann schon 1 Zoll hoch vom Boden nur 18 oder 19 Grad Wärme ist. An Tagen, da es Morgens nicht gefriert, heizt man ein, Morgens um 5, 6 Uhr, Mittags 10, 11 Uhr, Nachmittags 3, 4 Uhr, Nachts 9, 10 Uhr; an kältern Tagen heizt man 5 bis 6 mal mit wenig Holz. Reaumür heizte seinen kleinen runden Ofen jedesmal nur mit $\frac{1}{4}$ eines gespaltenen Scheites. Oben, nahe beym Ofen, macht man an der Decke eine eiserne Stange, dergleichen die Gardinenstangen sind, so fest, daß sie nur $\frac{1}{2}$ Zoll von der Decke noch absteht, und, ihrer ganzen Länge nach, eine horizontale Lage hat. An dieser Stange

hängt

hängt ein Ring, in welchen ein Haken eingemacht ist, der sich leicht um sich selbst drehet. An diesen Haken hängt man eine Rolle mit einem Haken. Um die Rolle wird ein Strick geführt, an den die 4 Stricke von den 4 Handhaben des Eyerkorbes angemacht werden. Will man nun den Korb wärmer oder kälter haben, so rückt man ihn entweder an der Stange näher zum Ofen, oder hinweg; oder läßt ihn an der Rolle, wie die grossen Hängeleuchter oder Vogelbauer, auf- und absteigen, bis er den rechten Grad der Wärme hat. Denn je näher er dem Boden kömmt, desto kälter ist die Luft, besonders in einer größern Entfernung vom Ofen. Reaumür räth diese Stuben vorzüglich an.

Die Versuche des Herrn v. Reaumür, brachten Hrn. Prof. Sulzer in Berlin auf die Gedanken, das künstliche Ausbrüten vermittelst der Dünste kochenden Wassers zu bewerkstelligen. Er erfand zu dem Ende einen Helm oder Cylinder von Blech, welcher $6\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser hatte, und eben so hoch war. Diesen setzte er auf einen irdenen Ofen, der voll glühender Kohlen war. Von dem obersten Rande des Cylinders gieng eine Röhre, welche 8 Linien im Durchmesser hatte, in die Höhe; sie hatte eine Krümmung von einem rechten Winkel, und war in einen blechernen Kasten, darin die Eyer lagen, zwischen die zween Böden hinein gesteckt. Dieser Kasten war ein Parallelipipedon, oder hatte 6 geradwinklige Seiten, von denen die beyden einander gegenüber stehenden gleich und parallel waren. Er war 2 Fuß lang, $1\frac{1}{2}$ Fuß breit, und 5 Zoll hoch. Zween Zoll vom untersten Boden war ein zweyter an den 4 Seiten fest angelöthteter Boden, und zwischen diesen zween Böden war die Röhre des Cylinders hinein geführt, welche die Dünste des kochenden Wassers dahinein leiten, und auf diese Art den obersten Boden erwärmen sollte. Der oberste Theil dieses obersten Bodens war ein Kasten, welcher oberwärts offen war, und dessen Ränder der 4

Seiten 3 Zoll hoch waren. Auf diesen Rändern lag eine stramm ausgespannte Serviette, worauf die Eyer gelegt, und hernach wieder mit einer andern Serviette und mit Werk bedeckt wurden. die Hitze des obersten Bodens verhinderte, daß ihn die Eyer nicht berühren konnten, und auf solche Art blieben sie, vermittelst der Serviette, in der Luft hängen. Zwischen den beyden Böden waren 2 Oeffnungen einander gegenüber durch die erste gieng die Röhre des Cylinders; die zweyte verstattete den Dünsten einen Ausgang, und die Wärme wurde dadurch gemäßigt. Im untersten Boden war ein kleines Loch, wodurch man das Wasser, welches sich etwan von dem verdickten Dampfe zwischen den beyden Böden angesammelt hatte, wieder heraus laufen lassen konnte. Hr. Sulzer stellte hierauf den Versuch selbst an, und der Ausgang kam mit seiner Erwartung überein. Es gerieth derselbe ferner auf den Einfall, des Nachts unter den untersten Boden der Maschine eine Lampe zu setzen, um dadurch die Erkaltung des Dampfes zwischen den beyden Böden zu verhindern. Dieses brachte Hrn. Bequelin auf die Erfindung einer Methode, geöffnete Eyer beym Lampenfeuer, ohne Beyhülfe des Ofens sowohl, als auch des kochenden Wassers, auszubrüten.

Nach Anzeige des 72. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, und 9. St. der Gieff. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 66 werden Hühner über einer brennenden Lampe auf folgende Art ausgebrütet. Man nimmt einen viereckigen hölzernen Kasten, schneidet oben in der Mitte ein rundes Loch darein, etwa von der Weite eines großen Bierglases, und schlägt neben solches Loch ins Dreyeck drey hölzerne Pflöcke gleich hoch, etwa von einem Zolle. Unten in diesen Kasten macht man eine Zug- oder Schieblade, ungefähr 4 bis 5 Zoll hoch, setzt mitten unter das Loch im Kasten eine Lampe, die 1½ Zoll hoch, mit alten guten Rüböhle angefüllt, und mit einem Dochte von ein Paar Fäden guten baumwollenen Garnes, versehen ist, und biegt ein eisernes Blech, welches etwa 2 Zoll hoch über der Lampe stehe, und

woran

woran die Flamme zuerst schlage. Hiernächst nimmt man einen irdenen Topf oder Napf, dessen untere Rundung oder Boden so groß ist, daß er auf den 3 Pflöcken, über das Loch erhaben, stehen könne; thut darein etwa 2 Zoll hoch feinen ausgewaschenen und wieder getrockneten Sand, bedeckt solchen mit einem wollenen Tuche, und legt über dieses noch 1 Zoll hoch, in Form eines Nestes, entweder feines Mos oder Pelzwerk; zieht sodann die Lampe hervor, zündet sie an, schiebt sie wieder an ihren Ort, und läßt den Topf, der überhin annoch mit Pelzwerk bedeckt werden muß, erst durchher warm werden, und die Feuchtigkeit verrauchen. Nach dieser Vorbereitung hebt man die Pelzdecke auf, und legt die auszubrütenden Eyer, welche aber ganz frisch, und höchstens nur 3 Tage alt seyn müssen, in das Nest, deckt sie wieder zu, erhält die Lampe 20 bis 21 Tage und Nächtum Brennen, als wozu die Schublade angeordnet ist, da man dann lebendige Küchlein bekommen wird.

Will man diese nun auch an demselben Orte erziehen, so muß der Pelz über dem Topfe umgekehrt, und ein anderer über diesen Topf dergestalt gelegt und befestigt werden, daß die Küchlein dazwischen kriechen, und sich daselbst, wie unter einer Glucksenne, erwärmen können.

Wenn die Eyer 8 Tage gelegen haben, kann man sie einmal besehen; welche sodann noch klar sind, kommen nicht aus; sind sie aber dunkel und trübe, so haben sie angesetzt und sind gut.

Der Chineser Art, Eyer auszubrüten, beschreibt Herr Carl Gustav Ekeberg, im 30. Bande der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 202 — 206, folgender Gestalt.

Als ich in Canton sah, wie die Chineser junge Enten in unglaublicher Menge zogen, und mich erinnerte, wie eigensinnig und unbeständig diese Vögel bey uns zum Brüten sind, bin ich dadurch veranlaßt worden, mich zu erkundigen, wie bey den Chinesern die Eyer ausgebrütet würden; und habe gefunden, daß sie sich einer ganz einfachen und bequemen Art bedienen. Um nicht betrogen zu werden, fragte ich unterschiedene von denen, die diese Hanthierung treiben, und endlich bekam ich einen Chineser, der lange in dieser Ausbrütungskunst geübt war, welcher den Ofen aufsetzte, und mir das ganze Verfahren erklärte.

In einem zugfreyen Hause, welches einen Boden von Erde hat, stecken sie Pflöcke, die ¾ Ellen lang sind, in einen Kreis, der 1 Elle im Durchmesser hat, so nahe an einander, daß sie mit

Bambussprossen, Zweigen oder Stroh bequem können zusammengeflochten werden; alsdann werden sie außen und innen, mit starkem und wohl durcharbeitetem Thone gleich bestrichen, so, daß diese runde Thonwand ein Paar Zoll dick wird. Eine gelinde Kohlenwärme muß den Thon trocknen. Man füllt alle Risse mit Thon aus, und trocknet ihn zuletzt noch einmal. Das nenne ich Ofen.

Vier Stück feste Breter von 6½ Viertelelle, 1 Elle breit, werden auf ihre Ränder gesetzt, welche in die Ecken eingeschlagen werden. Diese umgeben den Ofen ins Quadrat, und in jeder Ecke macht man in der Erde eine kleine Feuerstätte, 3 Zoll tief, rund, ¼ Elle im Durchmesser: diese Feuerstätte müssen dem Ofen nicht näher kommen, als eine gute Viertelelle, damit allzustarke Wärme nicht schade.

Zween von Bambus geflochtene flache Körbe, wie Siebe gestaltet, mit Rändern, die ¼ Elle hoch sind, und so weit, daß sie umgestürzt für Deckel auf dem Ofen dienen; zween ¾ Ellen hohe und eben so breite Körbe mit Handgriffen, die gleich in den Ofen passen, und ein dickes Papier, oder ein dünner Filz, so groß, daß er das ganze Viereck bedeckt; das ist alles, was man zu diesem Verfahren nöthig hat, außer noch Kohlen und Reisspreu. Weizenspreu wird eben den Nutzen bringen.

Man streut im Ofen ein Paar Finger dicke Spreu; darein setzt man einen der tiefern Körbe, mit ein Paar Zoll hoch Spreu auf den Boden, der mit einem Stücke grobem Tuch bedeckt wird; den flachen Korb oder Deckel legt man über den Ofen, und in jede Feuerstätte thut man eine Handvoll Spreu, darin allerley feuerfangendes Wesen ist, wie von verbranntem Reise, das wird mit Spreu bedeckt; das ganze Viereck wird mit dem Filze überzogen, und so einen halben Tag gewärmt. Die Feuerung bleibt die ganze Zeit der Ausbrütung über gleich, ohne Vermehrung oder Verminderung; dieserwegen haben sie an dem Orte einen Herd mit glühenden Kohlen, oder andern Feuermaterien versehen, von dem sie jede sechste Stunde mit einem Maße, so viel als ein Paar Händevoll, allemal die Feuerstätte versehen, die jedesmal mit Spreu bedeckt werden, welches die Kohlen hindert, allzu schnell zu verbrennen, und ungleiche Wärme zu verursachen. Der solchergestalt erwärmte Ofen wird geöffnet, der Korb mit frischen Entenevern gefüllt; der Bequemlichkeit wegen nimmt man 3 Ever in jede Hand, welches so viel ist, als sie halten kann, und fährt damit fort, ihn anzufüllen, ohne sie zu stoßen. Er wird mit seinem Tuchlappen bedeckt, die

Feuer-

Feuerstätte mit ihrem Brennzeuge versehen, solches mit Spreu bedeckt, und der ganze Ofen mit dem Filze. Nach 6 Stunden wird wiederum das ganze Viereck mit dem Ofen geöffnet, der andere tiefe Korb gewärmt, da auf dem Boden Spreu liegt, ausgenommen, der erste mit Eyern gefüllt, behutsam aus dem Ofen gehoben, die Eyer aus ihm genommen, und in den leeren gelegt. Durch diese Umwechslung werden die Eyer gewandt, die niedrigsten kommen oben, und die dazwischen liegenden bekommen auch einige Aenderung. Korb, Ofen und Viereck werden, nachdem die neue Feuerung auf die vorige Art geschehen ist, nach Gewohnheit bedeckt. Mit Umwechslung der Eyer und mit der Feuerung fährt man jede sechste Stunde bis in den neunten Tag fort; bey Oeffnung des Ofens wird kein Zug zugelassen; man hanthieret auch die Eyer nicht mit ungewärmten Händen.

Nach neun Tagen wird der andere flache Korb genommen, dessen Gesellschafter, der des Ofens Deckel war. Man legt die Eyer auf ein wollenes Tuch, welches auf seinem Boden ausgebreitet ist. Man stellt den Korb auf untergestreuete Spreu, in ein anderes von Bretern aufgerichtetes Viereck, um die Hälfte niedriger als voriges. Vier steinerne Schalen, eine in jede Ecke, braucht man zu Feuerstätten, mit einem Drittel weniger Brennzeug darin, oben und unten mit Spreu umgeben. Der Korb wird mit Stücken grobem Tuch bedeckt, die auf kreuzweise liegenden Stäben ruhen, daß sie die Spreu nicht berühren, und nach verrichteter Feuerung wird das ganze Viereck in warmem Wetter mit einem Tuche, und in kaltem mit Filze bedeckt. Die Abwechslung mit Eyern in den Körben, und die Feuerung, setzt man ohne Aufenthalt die folgenden sieben Tage fort. Wenn die Wärme zu stark wird, verrückt man die Feuerschalen näher an die Ecken des Vierecks; aber näher an den Korb, wenn sie zu schwach ist.

Nun hört man mit der Feuerung auf, und breitet die Eyer auf ein Bret aus, dessen Ränder erhoben sind. Wenn sie wärmer sind, als in der letzten Feuerung, welches man an dem Augenliede empfindet, werden sie mit einem Tuche bedeckt; sind sie aber kühler, mit Filze, der nicht zu dick und zu schwer seyn muß. Sie werden des Tages viermal gewandt, und nach 12 Tagen kommen die Küchlein heraus. Wenn die Feuerung ungleich und zu stark ist, so verderben die Küchlein, bekommen den Krampf, und sterben. Braucht man aber alle Behutsamkeit, darauf sie sehr aufmerksam sind, so mißlingt das Verfahren

ren selten. Versäumt man das Wenden, so findet man oft verrottete Eyer.

Man braucht dieses Verfahren in China zu allen Jahreszeiten. Ich habe zwar junge Enten im November, December und Januar gesehen, welche Monate daselbst nicht wärmer sind, als bey uns. Im April und May nur muß man sich beym Wenden der Eyer vor kaltem Winde und Zugluft in Acht nehmen, auch sie nicht mit kalten Händen hanthieren.

Ich zweifle nicht, das es bey uns auch angeht, auf diese Art Eyer auszubrüten. Eine kleine Uebung würde die Schwierigkeiten überwinden, die etwa im Anfange vorfallen könnten.

Eine ausführlichere Abhandlung dieser Materie, die künstliche Ausbrütung der Eyer, und Erziehung der Küchlein ohne Henne betreffend, siehe im Art. Huhn.

Eine neue Invention durch Hühnerzucht reich zu werden, st. in den Breßl. Samml. I. Vers. Aug. 1717, Cl. V, Art. 4. S. 195—197, und XXIV. Vers. Maj. 1723, Class. V, Art. 3.

Von der Art, die Eyer durch Mist und auf andere Weise auszubrüten, s. den allgemeinen Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1772, Stutg. 4. S. 42 — 48; a. d. J. 1773, S. 16 — 18, und a. d. J. 1774, S. 32 — 34.

Methode de faire éclorre de poulets, au moyen d'un feu de lampe, par Mr. BEGUELIN, st. in der Biblioth. impart. p. l. m. de Juill. & Aout. 1750. S. 105 — 124.

Eb. dess. Mémoires sur l'art de couver les oeufs ouverts, st. im V. Th. der Memoires de l'Acad. de Berl. a. d. J. 1749, S. 71 — 83. Diese Abhandlung, von mir übers. und mit Anmerk. erläutert, st. im hamb. Magaz. XIX. B. 2. St. S. 118 — 156.

Extrait d'une lettre de M. BAUSSAN de BIGNON, à Mr de REAUMUR, contenant quelques experiences pour faire éclorre des poulets par la fermentation du Tan: st. im IV. Th. der Memoir. presentés à l'Acad. R. d. Sc. par divers Sav. à Paris 1763, 4. S. 483 — 489.

The manner of hatching Chicken at Cairo, observed by Mr. JOHN GRAVES: st. n. K. in No. 137 der Philos. Transact. for Jan. & Febr. 1678, S. 923 — 925, st. auch in den schwed. Abhandl. übersetzt, und aus diesen ins Deutsche, u. d. T. Hrn. GRAVES Bericht, wie die Küchlein in der Stadt Cairo durch Oefen ausgebrütet werden, im I. B. der übers. Abhandl. der schwed. Akad. S. 38 — 40.

Art de faire éclorre & d'elever en toute saison des oiseaux domestiques de toutes especes, soit par le moien de la chaleur du fumier soit par le moien de celle du feu ordinaire, par Mr. de REAUMUR, à Paris 1749, gr. 12. 2 Bände, n. 15 K. T.

D. übers. u. d. T. Anweisung, wie man zu jeder Jahreszeit allerley zahmes Geflügel entweder vermittelst der Wärme des Mistes, oder des gemeinen Feuers ausbrüten und aufziehen solle, aus dem Franz. übers. von Jo. Eph. Thelen. Erster Theil. Augsb.

Augsb. 1767, 8. 17 B. n. 9 K. T. und eingedruckten Vignetten. Zweyter Th. 1768, 22 B. n. 7 K. T.

*Ausbüßen, Ausbessern, Fr. Ramender, wird von Fischernetzen gesagt, wenn die Löcher, welche darein gemissen sind, zugemacht werden. Es scheint dieses eine geringe Kunst zu seyn, indessen erfordert sie doch Genauigkeit; und es ist für die Fischer von größerer Wichtigkeit, daß sie ihre Netze selbst ausbessern, als daß sie neue machen können, weil die Unterhaltung der Netze die Dauer derselben um die Hälfte verlängert. Ein Netz, woran einige Maschen zerrissen sind, wird bald ein großes Loch bekommen, wenn man es nicht aufs schleunigste ausbesert. An vielen Orten Deutschlandes gehört es mit zu den Meisterstücken, welche die Fischer machen müssen, Netze, die zerschnitten werden, auszubüßen. Es wird nämlich aus einem Hamen oder Schleppsacke so viel, als man von dem Netze in einer Hand fassen kann, heraus geschnitten, und dieses muß von demjenigen, welcher Meister werden will, so ergänzt werden, daß man nicht sieht, wo das Loch gewesen ist.

Um so deutlich, als möglich, zu zeigen, wie ein Netz ausgebessert werden soll, will ich annehmen, daß das Netz Fig. 23, in der Mitte des Raumes, wo die Maschen mit Puncten bezeichnet sind, ein Loch habe. Man muß, wie die Ausbesserer sagen, damit den Anfang machen, daß man das Netz beschneidet, d. i. man muß das Loch größer machen, indem man nicht allein, was beschädigt ist, abschneidet, sondern auch in dasjenige, das nicht beschädigt ist, einschneidet, dergestalt, daß sich der ganze Umfang des Lochs an den Winkeln der Maschen endige, an deren Spitze man den Knoten, welcher die Masche des alten Netzes hält, verschonet. Alles dieses wird Fig. 23 vorgestellt. Die Oerter, welche abgeschnitten werden sollen, sind durch kleine Querlinien angezeigt, über welchen man den Knoten des alten Netzes sieht, den man nothwendig lassen muß. Man läßt daran nur

ein

ein wenig von den herausgehenden Fäden, um eine andere Masche zu machen; daher ist der Strich und der Buchstab a ein wenig von dem Knoten entfernt.

An den mit a bezeichneten Orten sind die beyden Spitzen der Maschen abgeschnitten; an zween mit b bezeichneten Orten aber ist nur eine Spitze abgeschnitten worden. In der Folge werde ich die Ursache dieses Unterschieds anzeigen.

Man muß sich also vorstellen, daß, wenn das Netz beschnitten ist, alle punctirte Maschen nicht da sind. Sie zeigen bloß die Maschen an, welche zerrissen worden, und durch neue ersezt werden müssen.

Man sieht leicht, daß dieser Ort nicht wohl wiederhergestellt werden kann, wenn die Maschen, welche gemacht werden sollen, nicht so viel, als möglich, denen vollkommen gleich sind, welche durch die punctirten Linien vorgestellt werden.

Um die Ordnung, der man bey Verfertigung dieser Maschen folgen muß, einzusehen, darf man nur die Augen auf Fig. 24. richten. Ich will annehmen, daß man zur rechten Hand anfängt. Man befestigt daher erst den Faden an dem Orte A über dem Knoten einer von denen Maschen, die man abgeschnitten hat. Darauf wird die Masche AB gemacht; alsdann die Masche BC, und zulezt die Masche CD.

An allen Ecken ABCD sind alsdann zween Knoten, wovon einer derjenige ist, welcher die Masche des alten Nezes formirte; darüber ist derjenize, den man zur neuen Masche gemacht hat. Dieses muß eben so in Ansehung aller Winkel derjenigen gehalten werden, die auf den Umfang des Loches zugehen. Allein in Ansehung derer Maschen, die in der Mitte gemacht werden sollen, wird es anders gehalten. Diese bekommen nur einen Knoten, wie die gewöhnlichen Maschen aller Nezе.

Alle Maschen, die man von neuem macht, als AB, BC, CD, sind in Fig. 24 rund. Hat man aber unten

eine

eine andere Reihe von Maschen gemacht, so werden diese ersten eckig werden, wie die punctirten Linien AHB, EGC, CFD, anzeigen. Wenn daher von der andern Reihe der Maschen die Rede ist, so läßt man sie nicht bis bey bgf, welches die Puncte sind, wo der Knoten hinkömmt, sondern bis bey HGF gehen, weil die Maschen diese Gestalt annehmen werden. Dieses vorausgesetzt, schreite ich wieder zur Fortsetzung der Maschen.

Ich bin bey D geblieben. Man muß von da bey E herab gehen, um der andern Reihe der Maschen in gerader Linie gleich zu kommen. Daher wird bloß der Schenkel gemacht, welcher von D bis E geht. Wenn man darauf wieder zurück, oder von der linken zur rechten Seite kömmt, weil das Netz nicht umgedrehet werden kann, so macht man die Masche EPF, sodann die Masche FNG, ferner die Masche GLH, und endlich den Schenkel HI, wie man zur linken Hand den Schenkel DE gemacht hat. Wenn das Loch weiter wäre, als dasjenige, welches Fig. 23 und 24 vorgestellt ist, so müßte man eine dritte Reihe von Maschen von der rechten zur linken Seite machen, hernach einen Schenkel, und eine vierte Reihe von Maschen von der linken zur rechten Seite, und also beständig wechselweise, bis die ganze Weite des Loches mit Maschen angefüllt ist. In beyden Fällen muß darauf das Loch unten zugemacht, und die neuen Maschen, welche eben gemacht worden sind, müssen mit den Maschen des alten Netzes zusammengefügt werden. Man macht daher einen Schenkel IK, indem man mit dem Faden herunterwärts geht, darauf einen andern KL hinaufwärts, welcher in der Mitte L der Masche HLG angeknüpft wird, und so fährt man fort, die neuen Maschen mit den alten durch Schenkel zu verbinden, die denen LM, MN, NO, OP und PQ, wo sich der Faden endigt, gleich sind.

Das Loch, welches am Netze war, und welches ich durch punctirte Linien bezeichnet hatte, ist also durch

regu-

reguläre Maschen zugemacht worden, wie die punctirten Linien anzeigen.

Es ist leicht zu ermessen, daß, wenn an einem Netz nicht mehr als ein kleines Stück RS, (Fig. 24) welches zerrissen, fehlte, selbiges wieder hergestellt werden könnte, wenn man den Faden durch einen Schenkel, der von R bis S gienge, wieder ersetzte. Wenn zween Fäden, als VT, VX, zerrissen wären, so könnte dieser kleine Mangel dadurch ersetzt werden, wenn man einen Schenkel von T bis V, und einen andern von X bis V machte. Diese Beyspiele zeigen hinreichend, das es nicht allezeit nöthig ist, den Faden abzuschneiden, und das Loch zu vergrößern, wie ich oben gesagt habe. Einige Stricker, denen es schwer fällt, das Netz anfänglich recht zu beschneiden, machen erst die Maschen, und wo sie finden, daß ein Knoten nöthig ist, andere Maschen zu machen, da schneiden sie von dem Netze ab, was ihnen hinderlich fällt.

Da man sich bey der Ausbesserung keines Strickholzes bedient, so macht man alle Knoten über dem Daumen. Damit aber die Maschen eine gleiche Größe bekommen, so steckt man zween Finger der linken Hand in die Maschen, die man gemacht hat, und den mittelsten Finger in diejenige, die man eben macht; indem man die Finger inwendig an die Maschen anlegt. Diejenige Masche, die man macht, bekömmt die Größe der andern, wenn die 3 Finger eine gerade und horizontale Linie machen: und wenn man eine Fertigkeit in dieser Arbeit hat, so werden alle Maschen regulär.

Das ist im Großen der Weg, den man zur Ausbesserung der Netze zu nehmen hat. Allein, diese allgemeinen Begriffe sind noch nicht hinreichend. Ich muß daher den Gebrauch bey der Kunst Knoten zu machen, sowohl in Ansehung der Maschen, als der Schenkel, erklären. Man nennt aber einen Schenkel, Fr. Jambe, einen Faden, welcher, da er allein und in einer schiefen Richtung ist, hinreicht, die Verbindung zu machen, welche zween

Knoten,

Knoten, die nicht auf einer Linie sind, gegen einander haben müssen, wie Fig. 25, bey E D und I K zeigt.

Ich habe gesagt, daß man mit der Befestigung des Fadens bey A, Fig. 24, den Anfang machen müsse. Einige machen daselbst einen einfachen Knoten, und darauf denjenigen, welcher die Masche formiret. Andere hingegen, Fig. 25, stecken das Ende der Schnur, oder des Fadens, zwischen die beyden Seiten c d, über dem Knoten A des alten Netzes durch. Dieses Ende der Schnur oder des Fadens ist bey b zu sehen. Man nimmt die beyden Seiten d c und den Knoten A, zwischen den Daumen und den Zeigefinger; darauf wird von dem Faden e ein Knoten über dem Daumen gemacht. Das Ende des Fadens oder der Schnur wird alsdann bey A befestigt, wie man Fig. 24 und 25 sieht. Um die Masche A H B (Fig. 24) zu machen, führt man den Faden e (Fig. 25) zu dem Knoten B, steckt ihn unter dem Faden f, und über dem Faden g durch; und da man zu der Oeffnung der Maschen kein Strickholz brauchet, so werden die beyden letzten Finger der linken Hand in die alten Maschen, der mittelste Finger aber in das Oehr h gesteckt, und gehörig gebraucht, um der Masche die rechte Oeffnung zu geben. Alsdann hält man, ohne den mittelsten Finger aus dem Oehre zu ziehen, mit dem Daumen und dem Zeigefinger eben dieser Hand den Knoten und das Ende der beyden Arme f g des alten Netzes recht fest, und macht den neuen Knoten über dem Daumen; damit dieser aber gleich über den Knoten des alten Netzes komme, muß man immer den Knoten und das Ende der beyden Arme f g recht fest halten, bis der neue Knoten ganz zugezogen ist. Die Knoten C und D (Fig. 25) werden eben so gemacht.

Nun kömmt es darauf an, den Schenkel D E zu machen, wobey der Knoten E einige Aufmerksamkeit verdient. Der Faden, wovon dieser Schenkel gemacht werden soll, geht von D aus, erst unter dem Arme h,

hernach unter dem andern Arme i durch, und wird um den Knoten herum geschlungen. Man legt den Zeigefinger unter den Knoten, und den Daumen darauf, um den Faden D E, das Ende der Arme h i, und den Knoten des alten Netzes zusammen zu binden; zu welchem Ende alles recht fest zusammen gehalten werden muß, bis der Knoten über dem Daumen zugezogen ist. Wegen der Stellung der Masche aber muß die Nadel von i nach h unter beyden Armen i h hingeführt werden, und in das große Oehr eingehen, welches man auf der linken Hand gemacht hat.

Es erhellt hieraus, daß, um die Masche regulär zu machen, der Schenkel D E weder zu lang, noch zu kurz seyn darf; und das kann gar leicht geschehen, indem man den Knoten E des alten Netzes so weit in die Höhe bringt, als es seyn muß, damit er dem Winkel F der Masche C F D gleich sey.

Man fährt darauf fort, die Maschen P, N, L zu machen. Diese Reihe von Maschen wird, wie gewöhnlich, gearbeitet, außer daß, wenn man sie von der rechten zur linken Hand macht, nothwendig erfordert wird, daß man die Lage der linken Hand verändere. Was die Reihe von Maschen, die von der linken zur rechten Hand gemacht wird, betrifft, so muß das Obertheil der Hand oben seyn; die beyden letzten Finger werden auf der linken Seite in zwo alte Maschen gesteckt, und der mittelste Finger in diejenige, die man macht, wodurch die Größe dieser Masche, wie schon oben gesagt worden, eingerichtet wird. Was im Gegentheile die Maschen, die in der andern und in den folgenden Reihen von der rechten zur linken Hand gemacht werden, betrifft, so muß man, indem das Auswendige der linken Hand gegen unten zu gekehrt ist, die Finger unter das Netz stecken, die beyden letzten Finger in die gemachten Maschen legen, den mittelsten Finger aber in diejenige, die man eben verfertiget; wobey man die Finger ein wenig zumacht,

um

um die Maschen zu spannen, und die neue, die man eben macht, den andern gleich zu machen. Alsdann hält man den Knoten und die Seitenfäden der obern Masche zwischen dem fest zusammen gedrückten Daumen und Zeigefinger, so daß diese beyden Finger wie horizontal liegen, und macht den Knoten über den Daumen eben so, wie man es, in Ansehung der Reihe der Maschen, die von der linken zur rechten Hand gieng, gemacht hat; d. i. die Entfernung des Oehres, und der Gang der Nadel, den Knoten zu machen, müssen allzeit auf die linke Seite gehen. Durch eine Fertigkeit in dieser Arbeit wird es dahin gebracht, daß die verschiedenen Bewegungen, welche, wie man sich vorstellen sollte, Schwierigkeiten verursachen könnten, ganz leicht bewerkstelligt werden.

Nun kommen wir also zu dem Knoten H, und es soll der Schenkel H I gemacht werden, damit man zu der untern Reihe der alten Maschen herab kommen könne. Zu dem Ende legt man erst den Faden, der von dem Knoten H ausgeht, unter dem Faden m, und auf den Faden n; man steckt ferner den Zeigefinger umgekehrt in die Masche zwischen den Faden m und den Faden n, legt ihn unter den Knoten I, und den Daumen darauf, damit man zwischen diesen beyden Fingern den Faden des Schenkels H I, diese beyden Fäden m und n, und den Knoten des alten Netzes desto besser zusammen drücken könne. Um nun den Knoten, der diesen Schenkel befestigen soll, fertig zu machen, führt man die Nadel unter den Faden H I, darauf bloß unter den Faden m, alsdann in das große Oehr, welches bestimmt ist, den Knoten über den Daumen zu machen.

Den Schenkel I K zu machen, wird der Faden, der von I ausgeht, unter dem Arme O hingesteckt. Darauf nimmt man den Faden des Armes K zwischen den Daumen und den Zeigefinger, wobey man ihm die gehörige Länge giebt, um die Masche I K L regulär zu machen. Denn da der Knoten K durch nichts gehalten

wird, so muß man ihn mit dem Daumen und dem Zeigefinger zu gleicher Zeit mit dem Faden I K im Freyen halten, damit sich der neue Knoten in einer Stellung befinde, die der Stellung der Arme der benachbarten Maschen gleich ist. Indem man also diese Stellung beybehält, macht man, anstatt das große Oehr über den Daumen zu werfen, selbiges vor sich hin; d. i. man führt es herunter einwärts zu in den linken Arm, wie bey q zu sehen ist. Hernach führt man den Faden gegen f p, umwickelt den alten Knoten K, und den Arm o, und indem man die Nadel auf diejenige Seite hält, die der Lage, worin sie in Ansehung der andern Maschen war, entgegen ist; steckt man sie unter den Faden r, damit sie in das Oehr q hinein, und über dem Faden s heraus, gehe. Alsdann hält man immer den Knoten hoch, und zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger recht fest, und zieht den Faden rechter Hand, so ist der Knoten fertig.

Um darauf einen Schenkel zu machen, welcher von K bis L geht, so hält man, wenn der Faden in die Masche L ist gesteckt worden, den Winkel dieser Masche, so wie den Faden, der diesen Schenkel macht, zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger fest zusammen, und macht den Knoten über den Daumen.

Bereits erwähnter Maßen besteht die Art, das Untertheil der Wiederansetzung der Maschen zu machen, darin, daß die Maschen, die eben gemacht worden sind, vermittelst der Schenkel KL, LM, MN, NO, OP und PQ mit den Maschen des alten Netzes verbunden werden. Die Knoten M O Q werden gemacht, wie ich bey dem Knoten K gezeigt habe, und die Knoten N P, wie der Knoten L.

* **Ausbullen**, ein Mangel oder Fehler des Brodes; s. unter Brod.

* **Ausdehnen**, siehe Ausziehen.

* **Ausdeichung**, wird genannt, wenn ein Land, welches durch einen Deich geschützt worden ist, nicht mehr erhalten werden

werden kann, sondern der Gewalt des Wassers wieder Preis gegeben wird. Meistentheils ist die Nachlässigkeit der Deichinteressenten daran Schuld. Aus Furcht vor Unkosten und Arbeit lassen sie nicht bey Zeiten das Vorland durch Holzungen, Schlenzen und Packwerke befestigen, daher geht dasselbe bey entstandenen Stürmen verloren, der Deich kann sich nicht mehr halten, er stürzt ein, und das durch denselben geschützte Land folgt nach.

* **Ausdreschen**, heißt entweder, die Körner mit dem Dreschflegel auf der Scheunteune rein aus den Aehren bringen; siehe Dreschen; oder im andern Verstande, wenn man mit dem Reste des vorhanden gewesenen Getreides in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreschen übrig hat.

Ausdünstung der Eyer; siehe unter Ey.

* **Ausdünstung eines Menschen, (Die unmerkliche)** L. Transspiratio insensibilis, oder Sanctoriana, soll sich, nach D. Keil, innerhalb 24 Stunden, auf 39 Unzen belaufen. Sanctorius giebt an, daß von einem Pfunde Speisen, welche ein Mensch zu sich nimmt, $\frac{5}{8}$ durch die unmerkliche Ausdünstung, und $\frac{3}{8}$ durch die andern Wege weggehen.

* **Ausdünstung der Pflanzen und Bäume**, beträgt, nach Keil's Berechnung, innerhalb 24 Stunden, 22 Unzen. Die Versuche, welche beweisen, daß die Pflanzen ausdünsten, und dadurch von ihrem Gewichte etwas verlieren, findet man beym Hales, im 1. Cap. seiner Statik der Gewächse; und Woodward hat gezeigt, daß die Pflanzen fast alle Feuchtigkeit, welche sie in sich geschluckt haben, wieder ausdünsten. Von 50 Theilen bleiben kaum 10 zur Nahrung; von 200 kaum 10, ja in einigen von 700 nur 1 Theil zurück. Die ausgedünstete Materie ist wässerig, dünn, und fast ohne Geschmack. Daher sind, natürlicher Weise, die waldigen Gegenden stets mit vielen Nebeln bedeckt, und die waldigen Länder sind deswegen so lange ungesund, bis die Wälder ausgerottet wer-

den; denn außer den wässerigen Theilen dünsten auch zugleich viele Theilchen anderer Art aus, welches der in der Luft von den Pflanzen sich ausbreitende Geruch beweiset. Sie sind zum öftern der menschlichen Gesundheit höchst schädlich, und von erstaunlicher Wirkung. Die Ausdünstung des Mohns z. B. erweckt Schlaf; andere, als: von giftigen Bäumen, betäuben den Kopf. Ob auch daher zu leiten sey, daß der Wein in den Fässern wieder brauset, wenn der Weinstock blühet, die Muttermähler von Kirschen, Maulbeeren, Erdbeeren ꝛc. röther werden, und gleichsam blühen, wenn diese Früchte reif werden, würde eine nicht leichte, aber doch nüzliche Untersuchung seyn.

Es geschieht indessen die Ausdünstung häufiger an denen Pflanzen, die ihre Blätter haben, als an denen, die derselben beraubt sind. Man kann daraus beurtheilen, warum und wie schädlich auch aus diesem Grunde der Raupenfraß ist. Es erhellt aber auch zugleich hieraus, daß diese ausdünstenden Gefäßchen in viel größerer Menge an den Blättern befindlich seyn, und die Ausdünstung nach der Menge der Blätter größer sey, oder häufiger geschehe. Dahingegen hält die Rinde dieselbe zurück, und verschafft dadurch dem holzigen Wesen unter der Rinde die nöthige Stärke.

Die Ausdünstung eines Baumes dämpft diejenigen Pflanzen, die mit ihm nicht einerley Natur haben, und ist von größerer Wirksamkeit, als man sich sinnlich vorstellen kann. Man seze eine Weide an eine belaubte Erle, so wird man finden, daß entweder die Weide verdorret, oder sich doch mit der größten Gewalt von der Erle abzieht. Diese Beobachtung ist so richtig, als bewundernswerth. Und man würde nichts Widersprechendes behaupten, wenn man sagte, daß auch die Ausdünstungen der Bäume dem Wachsthume des Getreides zuwider seyn.

Ausfärben, Durchfärben, siehe *Achievement*.

Ausfahren im Gesichte, siehe unter Angesicht.

Ausfahren des Getreides, siehe unter Dreschen.

* Ausfallen, heißt bey den Feldfrüchten, wenn sie dermaßen überständig, d. i. überreif werden, daß die Aehre oder Schote sich durch die Hitze also zusammen zieht und spröde wird, oder aufspringt, daß dieselben den Samen nicht mehr halten können, sondern ihn fallen lassen.

Ausfallen, ist auch ein Gartenterminus, welcher insonderheit von den Nelken gebräuchlich ist. Wenn nämlich die Bisarden, welche von 4 bis 5 Farben gewesen, aus der Art schlagen, und in 2 Farben, ja zuletzt wohl gar in eine, sich verändern.

Ausfallen des Afters; siehe After-Darm.

Ausfallen der Haare, Fr. Tête chauve, oder Chûte des cheveux; Ausfallend oder ausgehend Haar; Poil elavé; siehe unter Haar.

* Ausfaseln, Ausröseln, Ausrösseln, Ausrötteln, Fr. Effiler, bedeutet, einige Fäden eines Gewebes, einer Leinwand, eines Zeuges, wegnehmen. Die Schneider wichsen die Ränder unterschiedener Zeuge, um zu verhindern, daß sie sich an dem Orte, wo man sie mit der Scheere abgeschnitten hat, nicht ausfaseln. An einigen Höfen, z. B. in Wien, bedient man sich noch jetzt in tiefen Trauern ausgefaselter Leinwand, und bey halben Trauern ausgefaselter gezackter; es entsteht nämlich durch das viele Ausreißen der Fäden, am äußersten Ende der Leinwand, eine Art von Passe-Frange, oder ausgekräuselten Fransen. Man bedient sich auch der Spitzenzäckchen von Fäden und der wirklichen Fransen, die man am Ende rings herum annähet. Diese Fransen kauft man bey den Fransenmachern bereits ganz fertig; die Leinweber aber machen sie aus Leinwand. Man macht auch Ausgefaseltes an die Halsbinden und Manschetten der Mannspersonen, an den Hauptschmuck der Frauenzimmer, und an diejenigen Zierrathen des Halses und der Achseln, die man Fichas nennet.

* **Ausfelder**, Ausland, nennt man an einigen Orte z. B. in der Pfalz, diejenigen Aecker, welche von d Stadt entfernt, und an oder auf Bergen liegen, ehede aber Wald und Hecken gewesen, beym Anwachse der Le te aber gestaudet und gerodet worden sind. Es kömn kein Dünger dahin, sondern nach einjähriger Ruhe od Brache tragen sie Korn oder Spelz, und im folgende Jahre Erbsen, Linsen, Wicken, auch wohl Hafer.

Ausfertigung, siehe Ausstattung.

* **Ausflechten**, heißt, das Haar, welches in einen Zop eingeflochten war, auflösen, welches sowohl bey Men schen, insonderheit dem Frauenzimmer, als auch be Pferden, öfters vorzufallen pflegt.

Ausfledern oder **Abfledern**, siehe unter Dreschen.

* **Ausflucht**, ist im Bienenwesen ein Wort, welches entwe der für die Gegend genommen wird, wohin die Bienenstö cke mit ihren Ziehlöchern gerichtet stehen; z. B. man sagt: die Ausflucht der Bienen ist gegen Süd-Osten; oder aber man versteht darunter die Zuglöcher selbst; daher sagt man z. B. die Ausflucht der Bienen ist zu weit.

Ausfördern, siehe Fördern.

* **Aus- und Einfuhre der Waaren.** Das Recht, so wohl die Einfuhre, den Verkauf und Verbrauch fremder Waaren, als auch die Ausfuhre (Exportation) der im Lande erzeugten rohen Materialien und Producte zu verbieten, ist ein Recht der Landeshoheit, und gehört zu den großen Polizeyrechten der höchsten Gewalt in einem Staate, vermöge dessen sie die Nahrungen und Gewerbe, die Manufacturen, Fabriken und Commercien einrichtet und dirigiret, damit selbige die allgemeine Wohlfahrt des Staates befördern. Es ist die Lehre von der Aus- und Einfuhre der Waaren eine schwere Lehre in der Polizey- und Finanzwissenschaft. Man hat bey dem Verbote derselben verschiedene Absichten. Hauptsächlich will man dadurch den Landeseinwohnern Nahrung verschaffen, welche ihnen sonst entzogen wird, wenn

man die Ausfuhre der rohen und unverarbeiteten Materialien gestattet. Man sucht durch dieses Mittel die inländischen Manufacturen und Fabriken in Aufnehmen zu bringen, und die Commerzien zu befördern, durch die verbotene Ausfuhr des Getreides aber der Theurung zuvor zu kommen. Allein, wenn man bey dergleichen Verbot nicht mit großer Vorsicht und Ueberlegung zu Werke geht, so wird der vorgesezte Endzweck nicht allein nicht erreicht, sondern es kann auch dadurch dem Staate vielmehr ein sehr großer Nachtheil zugezogen werden. Es ist daher sehr nöthig, diejenigen Grundsätze zu wissen, welche bey der Aus- und Einfuhre der Waaren beobachtet werden müssen, wenn die Wohlfahrt des Landes dabey keinen Schaden leiden soll.

Es ist eine allgemeine Regel, daß, wie ein Staat sich bemühen soll, alle Materialien selbst im Lande zu gewinnen, er auch keine rohe Materialien unbearbeitet aus dem Lande lassen soll. Denn ein Volk, welches seine Materialien roh an andere Völker überläßt, vermindert dadurch die Quellen seines Reichthumes, indem es für vollkommene Waaren viel mehr Geld in das Land ziehen könnte, und beraubt sich der Mittel, mehr Menschen zu ernähren, und die Arbeitsamkeit und den Nahrungsstand zu vergrößern; setzt aber auch zugleich dadurch andere Völker in den Stand, ihre Bevölkerung und Reichthum, und mithin ihre Macht zu vermehren, die vielleicht einen, seiner Wohlfahrt nachtheiligen Gebrauch davon machen werden. Allein, diese allgemeine Regel ist nicht ohne alle Einschränkung und Ausnahme. Es geht nicht an, daß man andern Ländern gar nichts von seinem rohen Vorrathe abgeben wollte. Wir brauchen auch von ihnen rohe Materialien zu unsern Manufacturen und Fabriken, und es ist nicht möglich, daß ein Land alle benöthigte Materialien selbst erzeugen kann, wenigstens nicht in der Güte, wie sie in andern Ländern, wo das Klima und die Beschaffenheit des Landes dazu günstiger ist, erzeugt

werden. Andere Länder können also Repressalien g
brauchen; das gefällige Vernehmen wird dadurch gest
ret, und die Freyheit der Commerzien zu sehr gehemmet
Es kömmt hiebey auch vieles auf die Beschaffenheit de
auszuführenden Güter selbst an. Einige sind ganz roh
Materialien; andere sind schon in etwas bearbeitete Ma
terialien und Waaren. Eben so muß der Unterschied un
ter Haupt- und Nebenmaterialien wohl in Betrach
tung gezogen werden. Hauptmaterialien sind diejeni
gen, welche den Grund einer Waare abgeben, ode
woraus sie eigentlich verfertigt wird. Nebenmateria
lien aber sind diejenigen, die nur zu Bearbeitung un
Zubereitung einer Waare gebraucht werden. Eine jed
Art der Materialien und Waaren erfordert ihre beson
dern Grundsätze in Ansehung der Aus- und Einfuhre.

1. Grundsatz. Es dürfen nicht alle ganz roh
Hauptmaterialien auszuführen verboten werden. Diese
Ausnahme von der allgemeinen Regel kömmt auf zweyer
ley Umstände an; nämlich, wenn die ganz rohen Haupt
materialien in andern Ländern eben so gut zu haben
sind, und wenn sie im Lande nicht alle verarbeitet
werden können. Es müssen aber beyde Umstände bey
sammen seyn, wenn das Verbot der Ausfuhre zu wi
derrathen seyn soll. Denn wofern unsere Hauptmate
rialien eine besondere Güte und Vorzug vor andern
Ländern hätten, so müßte dennoch die Ausfuhre nicht all
zeit erlaubt werden, wenn sie auch noch nicht alle verar
beitet werden könnten; sondern man müßte sich eifrig be
mühen, die Arbeiter zu vermehren, indem das Land an den
vollkommenen Waaren mehr gewinnet, und der Abs
in Ansehung der vorzüglichen Güte der Waare, nicht feh
len wird. Allein, wenn unsere Hauptmaterialien in an
dern Ländern eben so gut zu haben sind, und wir können sie
doch nicht alle verarbeiten: so sieht man leicht, daß das
Verbot der Ausfuhre keinen Nutzen haben, sondern
vielmehr dem Lande einen nützlichen Zweig der Han
lung entziehen würde.

2. Grund-

2. Grundsatz. Man muß insonderheit mit dem Verbote der Ausfuhre der rohen Materialien nicht gleich Anfangs zufahren, wenn die Manufacturen und Fabriken erst im Lande gegründet werden sollen. Das Land befindet sich alsdann in dem Falle, daß die Materialien noch nicht alle verarbeitet werden können, und man vernichtet also einen ansehnlichen Zweig der Handlung, und schadet allen denjenigen, die sich auf Gewinnung dieses rohen Materials befleißigen. Man hat zwar hiebey den Endzweck, den Manufacturen und Fabriken die Materialien wohlfeil zu verschaffen; allein, auch dieser Endzweck geht bald verloren. Sobald diejenigen, welche das Material anbauen und gewinnen, wahrnehmen, daß sie nicht den vorigen Absatz und Vortheil dabey haben, so werden sie den Anbau oder die Gewinnung einschränken. Folglich, da dieses Material viel weniger erzeugt wird, so wird dasselbe gar bald wieder auf den vorigen Preis kommen. Die Manufacturen und Fabriken haben also keinen Vortheil dabey, und man hat doch einen ansehnlichen Zweig des Nahrungsstandes geschwächt. Man muß sich aber sehr hüten, die Manufacturen und Fabriken auf Kosten der Landwirthschaft, oder eines andern Zweiges des Nahrungsstandes, zu unterstützen. Dieses hat natürlicher Weise in den gesammten Nahrungsstand vermöge seines genauen Zusammenhanges, einen nachtheiligen Einfluß. Dieses Verbot ist also gleich Anfangs nicht einmal bey solchen Materialien rathsam, die eine vorzügliche Güte in unserm Lande haben *). Denn es sind hier die nämlichen Gründe vorhanden. Es würde eher anzurathen seyn, daß man die Ausfuhre mit einer Auflage von etwa 10 pro Cento beschwerte. Denn wenn die neu angelegten Manufacturen und Fabriken die Materialien um 10 pro Cent wohlfeiler haben, so müssen sie allemal im Stande seyn, den Ausländern den Debit abzugewinnen, oder ihre Einrichtung müßte schlecht beschaffen seyn.

*) Nach

*) Nach diesen Gründen that die Königin Elisabeth von England nicht wohl, daß sie, als sie die Manufacturen im Lande gründete, die Ausfuhre der Wolle gänzlich verbot. Es zog auch dasselbe in der That eine allgemeine Beschwerde der Landleute nach sich, und es würden sich alle hier vorgestellte Folgen ereignet haben, wenn sie nicht das Mittel ergriffen hätte, den Landleuten die Wolle um den vorigen Preis abzukaufen. Hiedurch verhinderte sie die Verminderung der Schafzucht, die sonst gewiß erfolgt seyn würde. Es war noch der Umstand dabey, daß die niederländischen Manufacturiers bloß aus englischer Wolle arbeiteten. Als nun die Königin einen Theil der Wolle, da sie in den Magazinen zu viel wurde, öffentlich verbrennen ließ, um ihre Standhaftigkeit bey dem Verbote zu zeigen: so sahen sich die niederländischen Manufacturiers, welche eben damals von dem Herzoge von Alba wegen der Religion bedrängt wurden, als sie keine Wolle mehr hatten, genöthigt, sich in England zu etabliren.

3. Grundsatz. Es ist selten rathsam, die Ausfuhre der Nebenmaterialien zu verbieten; theils, weil sie gemeiniglich allenthalben in den Commerzien zu haben sind, theils, weil sie selten so nothwendig sind, daß dadurch die Arbeit einer fremden Nation gehemmt werden könnte. Nur in dem Falle ist also die Ausfuhre eines Nebenmaterials zu verbieten, wenn dasselbe allein in unserm Lande gewonnen wird, und so nothwendig ist, daß ohne dasselbe die Waare nicht in solcher Vollkommenheit verfertigt werden kann. Aus diesen Gründen glauben die Engländer Ursache zu haben, die Ausfuhre ihrer Walkererde sogar bey Todesstrafe zu verbieten, weil die Güte ihrer Walke darauf ankömmt, und weil andere Nationen dergleichen noch nicht aufgesucht haben.

4. Grundsatz. Schon in etwas bearbeitete Materialien und Waaren müssen regulariter so wenig ausgeführt werden, wie die ganz rohen. Viele Waaren, obgleich schon viel Verbesserung und Arbeit daran geschehen ist, können doch noch bey andern Arbeiten zu Materialien dienen, um noch vollkommenere Waaren daraus zu machen. So ist z. B. das leinene Garn eine

Waare,

Waare, woran schon viel Arbeit geschehen ist. Unterdessen ist es doch noch ein Material zu der Leinwand, welche wieder vielerley Verbesserung und Arbeiten leidet, bis sie eine vollkommene Waare wird. Man muß aber den Materialien die höchste Vollkommenheit geben, deren sie fähig sind, ehe man sie aus dem Lande läßt. Doch muß hiebey erwogen werden, ob die vollkommene Zubereitung der Waare den Werth derselben sehr stark, oder nur ganz mäßig vermehret. Denn wenn der Werth dadurch nicht viel höher wird, so würde man nicht allzuwohl thun, wenn man sich deßhalb der Gefahr aussezen wollte, den ganzen Handel damit zu verlieren.

5. Grundsatz. Ganz vollkommene Waaren können nicht allein aus dem Lande gelassen werden, sondern man muß selbst die Ausfuhre derselben durch allerley Mittel, als: durch Prämien, Befreyung von den Ausgangsrechten und Abgaben, zu befördern suchen. Denn eben durch diese Ausfuhre und den auswärtigen Debit der Waaren werden die Manufacturen und Fabriken erst recht in Aufnehmen gebracht, die Commerzien weiter ausgebreitet, und der Reichthum des Landes vermehret.

6. Grundsatz. Obgleich die Ausfuhre sowohl ganz roher, als schon in etwas bearbeiteter, Materialien, nach obigen Grundsätzen, in gewissen Fällen Statt finden kann: so muß doch solche Ausfuhre nicht dem uneingeschränkten freyen Willen der Handelsleute überlassen werden. Man muß die Ausfuhre solcher Materialien nicht eher gestatten, als bis man vollkommen versichert ist, daß davon ein sehr großer Ueberfluß im Lande vorhanden ist, und die einländischen Manufacturen und Fabriken damit hinlänglich versorgt sind. Diese Untersuchung ist höchst nöthig, und darf niemals unterlassen werden. Die rohen Materialien stehen öfters in auswärtigen Ländern in höherm Werthe, als in dem Lande, wo sie gewonnen worden. Sowohl der Landmann als der Handelsmann werden durch den auswärts dabey zu

erlan-

erlangenden größern Gewinn angereizet, die rohen Materialien lieber auszuführen, als sie den einländischen Manufacturiers und Fabrikanten um den geringern marktgängigen oder festgesetzten Preis zu überlassen. Wird nun die Ausfuhre ohne alle Vorsicht und Untersuchung verstattet: so ist die natürliche Folge davon, daß die Manufacturen und Fabriken im Lande alsdann selbst Mangel an den nöthigen Materialien leiden, und darüber in Stillstand und zuletzt gar in Abnehmen und Verfall gerathen müssen, wodurch dem Staate ein großer Nachtheil und Schade zugezogen wird, weil eine große Menge Einwohner um ihre Nahrung kömmt. Man pflegt in dieser Absicht zu verordnen, daß alle Jahr ordentliche Nachrichten und Tabellen eingereicht werden müssen, wie die Landesproducte, z. B. der Flachs, die Wolle u. d. gl. gerathen, ob noch ein ansehnlicher Vorrath vom vorjährigen vorhanden ꝛc. und darnach wird sodann beurtheilet, ob die Ausfuhre erlaubt werden könne, oder nicht. Man pflegt auch die Ausfuhre, z. B. des überflüssigen Flachses, nur auf eine gewisse Zeit des Jahres, als von Michaelis bis Weihnachten, zu bestimmen, und wegen des Aufkaufes der rohen Materialien auf dem Lande, imgleichen des Verkaufes derselben auf den Jahr- und Wochenmärkten, gute Maßregeln zu nehmen.

Was die Ausfuhre und den Vertrieb der Getreidewaaren, imgleichen des Holzes, insbesondere betrifft, so werde ich davon unter den Artikeln Holz und Korn handeln.

Alles, was bisher von den Gesetzen und Regeln der Ausfuhre der rohen Materialien gesagt worden ist, versteht sich von den eigenen Waaren und Producten des Landes. Allein, in Ansehung des ökonomischen Handels, wo man Waaren von andern Völkern abholt, um sie wieder an andere Völker zu verkaufen, sind, wegen der Wiederausfuhre der Waaren, ganz andere Gesetze und Regeln nöthig; und zwar muß man hier zuvör-

derst

derst bemerken, daß bey dem ökonomischen Handel niemals ein Verbot der Wiederausfuhre der durch diesen Handel eingegangenen Waaren Statt finden kann. Diese Regel ist so allgemein, daß ein solches Verbot nicht einmal in Ansehung der rohen Materialien zu den Manufacturen und Fabriken des Landes, und des Getreides bey einer anfangenden Theurung gebraucht werden muß. Nichts erfordert eine so unumschränkte Freyheit, als der ökonomische Handel; und der geringste Zwang, den man ihm anthut, ist eine Gewaltthätigkeit, die ihn schwächet, und seinen Untergang befördert. Der Staat zieht auch aus einem solchen Verbote gar keinen Nutzen. Denn sobald man den ökonomischen Handel einschränket, und dem Kaufmanne die Freyheit entzieht, die eingeführten fremden Waaren wieder auszuführen, und allen möglichen Gewinn damit zu machen: so wird er auch die Einfuhre solcher fremden Waaren einschränken, und bey fremden Nationen, wo sie in Menge zu haben sind, nicht mehr abholen, als er im Lande abzusetzen versichert ist. Folglich wird der durch dieses Verbot abgezielte Endzweck eines wohlfeilen Preises solcher Waaren dennoch nicht erreicht werden. Ueberhaupt aber sieht man leicht, daß die Wiederausfuhre der durch den ökonomischen Handel eingeführten Waaren von allen Zöllen und Abgaben gänzlich frey seyn muß. Denn, wenn sowohl bey der Einfuhre als Wiederausfuhre solcher Waaren, Zölle entrichtet werden müßten, so würde man den ökonomischen Handel bald unterdrücken. Man würde entweder diejenigen Völker, welche bisher diese Waaren von uns aus der zweyten Hand empfangen haben, durch den hohen Preis nöthigen, ihre Waaren selbst aus der ersten Hand zu holen, oder man würde den ökonomischen Handel zu andern Völkern treiben, die ihren wahren Vortheil besser verständen. Diese Regel wird auch fast von allen Staaten anerkannt. Diejenigen, die zu Vermeidung des Unterschleifes, Zölle bey

der

der Einfuhre entrichten lassen, geben dieselben bey der Wiederausfuhre solcher Waaren wieder zurück. In einigen Staaten, z. B. in Holland, ist etwas sehr weniges, als ½ bis 1 pro Cent auf die Wiederausfuhre gelegt; wiewohl auch dieses, nicht sowohl nach guten Grundsätzen, als weil diese Republik, wegen der großen Schulden des Staates, alle mögliche Wege zu Einkünften ergreifen muß, also eingerichtet ist; wie denn Hr. v. Justi im 1. B. seiner Policeywissenschaft, S. 597. ausdrücklich an den Holländern tadelt, daß sie öfters das Verbot der Wiederausfuhre, sowohl in Ansehung des Getreides, als verschiedener rohen Materialien, zu gebrauchen pflegten; welches, nebst andern Umständen, wahrscheinlich die große Verminderung ihres ökonomischen Handels in diesem Jahrhunderte verursacht hätte.

Was man an rohen Materialien und andern Waaren, auch an Getreide, durch eine verstattete Ausfuhre andern überlassen will, muß man ihnen, so viel möglich, selbst zuführen, nicht aber es durch sie abholen lassen. Denn durch die eigene Fracht kann viel fremdes Geld ins Land gezogen werden.

Endlich muß man auch suchen, für diejenigen Waaren und Landesproducte, denen man die Ausfuhre verstattet, so viel möglich, baares Geld, oder wenigstens doch solche rohe Materialien, welche im Lande noch nicht gezeugt werden, und dennoch den Manufacturen und Fabriken unentbehrlich sind, zu bekommen, und dagegen wieder einzuführen. Da man letztere nicht entbehren kann, so sind sie wie baares Geld anzusehen, und man gewinnt noch die Rückfracht dabey, wenn man seine eigene Producte selbst ausführet.

Ich komme nunmehr auf die Gesetze und Regeln über die Einfuhre der Waaren. Man kann nicht alle Waaren für gleich nothwendig erachten, sondern man muß solche in 3 Classen eintheilen, nämlich in nothwendige, entbehrliche und schädliche; und nach die-

sen 3 Classen müssen die Gesetze und Regeln der Einfuhre eingerichtet werden.

Nothwendige Waaren sind diejenigen, die entweder zur wahren Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, oder als Materialien, Werkzeuge und Hülfsmittel zu unsern Manufacturen und Fabriken erfordert werden. Man kann hier nicht die Nothwendigkeit der Waaren nach der Nothdurft des Lebens in strengem Verstande beurtheilen. In diesem Verstande hat die menschliche Nothdurft gar enge Gränzen. Allein, die Menschen leben deswegen in bürgerlichen Verfassungen, daß sie glücklich seyn wollen: dieses würde man aber von ihnen nicht sagen können, wenn sie bloß auf die äußerste Nothdurft der Natur eingeschränkt wären. Folglich müssen hier auch die zur Bequemlichkeit des Lebens gereichenden Waaren als nothwendig angesehen werden; und zwar versteht sich diese Bequemlichkeit nach der jedesmaligen Lebensart und Sitten der Welt, und insonderheit der benachbarten Völker, mit welchen eine Nation Umgang hat. Es muß eine wahre, und keine eingebildete Bequemlichkeit seyn; und die Nothwendigkeit hat ihre verschiedene Grade. Hieraus entstehen folgende Regeln.

1. Regel. Waaren, die zur wahren Nothwendigkeit des Lebens erfordert werden, und woran das Land einen Mangel hat, muß die Einfuhre nicht allein gestattet, sondern auch durch die Verschonung mit Zöllen und Einzangsrechten erleichtert werden. Wenn dieses nicht geschieht, so werden solche im ersten Grade nothwendige Waaren vertheuert, und diese Theurung hat einen sehr schädlichen Einfluß in den gesamten Nahrungsstand.

2. Regel. Eben so muß auch die Einfuhre der rohen Materialien, der Werkzeuge und Hülfsmittel, die zu unsern Manufacturen und Fabriken erfordert werden, und die man im Lande entweder gar nicht, oder noch nicht hinlänglich genug haben kann, verstattet und erleichtert werden. Diese Waaren sind im zweyten Grade nothwendig; und

wenn man deren Einfuhre verbiethen oder erschweren wollte, würde solches keine andere Wirkung haben, als das Aufnehmen der Manufakturen und Fabriken zu hindern.

3. Regel. Denjenigen Waaren, die zur wahren Bequemlichkeit des Lebens gehören, und also in einem entfernten Grade nothwendig sind, ist zwar die Einfuhre zu erlauben, es muß aber dieses mit großer Vorsicht geschehen, und durch die Zölle und Accise zum Besten des Landes dirigirt werden. Also gehören Zucker, Thee, Kaffee, Gewürze, nach der heutigen Lebensart, zur wahren Bequemlichkeit des Lebens. Allein, da das Kaffeetrinken heut zu Tage dergestalt Mode geworden ist, daß auch die geringsten Handwerksleute, ja die Tagelöhner und Bauern, sich dieses Getränkes bedienen, dafür aber unnöthiger Weise viel Geld außer Landes geht: so erfordert es allerdings die Klugheit einer weisen Regierung, daß auf den Kaffee eine etwas hohe Abgabe an Zoll oder Accise gelegt, und dadurch der Verbrauch desselben zum Besten des Landes eingeschränkt werde. Diese Nothwendigkeit wird desto größer seyn, wenn dergleichen zur Bequemlichkeit erforderliche Waaren durch die Ausfuhre der Landesproducte nicht balancirt werden können. Es kann ein Staat auch bey der Einfuhre der nothwendigen Waaren gänzlich verarmen, wenn er nicht genug Landesproducte hat, um durch deren Ausfuhre diese nothwendigen Waaren zu balanciren. Wiewohl ein Volk sich in sehr traurigen Umständen befinden würde, wenn es durch allen seinen Fleiß nicht dahin gelangen könnte, so viel Landeswaaren auszuführen. Es müßte entweder sehr übel regiert werden, oder sein Boden und Klima müßte eine sehr schlechte Beschaffenheit haben.

Entbehrliche fremde Waaren sind diejenigen, die nur zur Unterhaltung der Ueppigkeit, Pracht und Verschwendung dienen, und eingebildete Bequemlichkeiten sind. Wie die Ueppigkeit gar nicht zu verwerfen, wenn sie mit Landeswaaren getrieben wird: so gereichen hinge-

gen

gen alle Arten von Ueppigkeit nur deshalb dem Staate zum Nachtheil, wenn dadurch fremde Waaren consumirt werden, weil dadurch auf die unnöthigste Art Geld außer Landes geht. Hier sind folgende Regeln zu beobachten.

1. Die entbehrlichen fremden Waaren können nicht so schlechterdings, und ganz und gar verboten werden. Die heutige Lebensart und Sitten der europäischen Völker haben eine Menge eingebildeter Bequemlichkeiten des Lebens in Gebrauch gebracht, welche die Unterthanen einmal kennen und gewohnt sind, und die man ihnen also nicht ganz entziehen kann, ohne ihre Glückseligkeit zu vermindern.

2. Die Einfuhre aller entbehrlichen fremden Waaren muß mit Zöllen und Accisen nur beschwert werden. Durch dieses Mittel wird der allzu starke Gebrauch solcher Waaren, wofür sonst allzu viel Geld außer Landes gehen würde, eingeschränkt und schwer gemacht.

3. Die Zölle und Abgaben müssen nach den Graden der Entbehrlichkeit dieser Waaren eingerichtet werden. Je entbehrlicher eine Waare ist, desto höher kann man die Abgaben darauf legen. Also sind diejenigen Waaren, die bloß zur Pracht und Verschwendung dienen, oder wovon ähnliche Waaren, die ihre Stelle genugsam ersetzen können, im Lande gewonnen werden, fast vollkommen entbehrlich, und müssen also mit hohen Zöllen und Accisen belegt werden. Etwas weniger entbehrlicher aber sind solche Waaren, die zwar im strengen Verstande zur menschlichen Nothdurft und Bequemlichkeit nicht erfordert werden, die aber doch nach der heutigen Lebensart der Menschen, theils zum Wohlstande, theils zu den Delicatessen gehören, und deren man die Unterthanen nicht berauben kann, ohne sie in der Freyheit ihrer Handlungen einzuschränken. Diese müssen also zwar mit starken, aber nicht mit übermäßigen Eingangsabgaben beschwert werden. Durch solche Maßregeln werden die einländi-

schen Manufacturen und Fabriken, welche ähnliche Waaren verfertigen, befördert.

Schädliche Waaren sind diejenigen, welche der Aufnahme unserer Manufacturen und Fabriken, unserer Landwirthschaft und anderer Oeconomien des Landes, desgleichen unsern Commerzien, zum Nachtheil gereichen. Denn, indem wir die nämlichen Waaren im Lande gewinnen und erzeugen, oder durch unsere Handlungsgesellschaften in genugsamer Menge einführen lassen, so wird durch die Einfuhre solcher fremden Waaren der Vertrieb und Absatz der unsrigen geschwächt, und mithin das Aufnehmen dieser Nahrungsarten gehindert. Hier ist nun allerdings zur Regel anzunehmen, daß die Einfuhre solcher Waaren gar nicht zu gestatten ist. Man muß aber vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Landeswaaren mit den fremden nicht allein einerley Güte, sondern auch einerley Preis haben. Außerdem, wenn die Landeswaaren ungleich theurer sind, wird alles Verbot der Einfuhre und alle strenge Aufsicht den Schleichhandel mit solchen fremden Waaren nicht verhindern. Hiernächst muß man sorgfältigst verhüten, daß durch das Verbot der Einfuhre keine Monopolien im Lande entstehen. Dieses ereignet sich allemal gewiß, wenn nur ein oder zwey Werke von Manufacturen, oder Fabriken, oder Siedereyen, diejenigen Waaren verfertigen, deren Einfuhre verboten ist. Das sind allemal Monopolien unter einem andern Namen. Denn zwo solche Fabrikaturen können sich leicht mit einander verstehen, oder richten sich doch im Preise nach einander. Sie reichen auch selten zu, daß ein ansehnliches Land mit dieser Art Waaren genugsam versorgt wird. Wenn also das Verbot der Einfuhre ergangen ist, so müssen die Entrepreneurs solcher Werke selbst fremde Waaren kommen lassen, damit es daran nicht fehle. Dieses geschieht aber nicht ohne ihren großen Vortheil, und folglich nicht ohne Vertheurung der Waaren. Es muß daher das

Verbot

Verbot der Einfuhre der nämlichen fremden Waaren nicht eher erlassen werden, als bis man versichert ist, daß die im Lande befindlichen Manufacturen und Fabriken das Land hinlänglich mit ihren eizenen Waaren versorgen können. In Ansehung der Waaren, welche die einländischen Handlungsgesellschaften ins Land führen, muß man darauf sehen, daß ihre Waaren mit den ausländischen vollkommen einerley Preises seyn. Alsdann wird auch das Verbot der Einfuhre der nämlichen fremden Waaren nicht einmal nöthiz seyn. Eine Handlungscompagnie, welche diese Waaren aus der ersten Hand holet, muß allemal im Stande seyn, solche wohlfeiler zu geben, als ein Kaufmann des Landes, der sie aus der zweyten Hand verschreibt, Einzanzsrechte bezahlen, und größere Kosten der Fracht aufwenden muß. Giebt aber eine Handlunzscompagnie ihre Waaren wohlfeiler, so ist kein Verboth der Einfuhre nöthiz. Die Einfuhre der nämlichen fremden Waaren wird sich von selbst legen. Wenn auch ein Material in genugsamer Menze und Güte im Lande gewonnen wird, so ist es öfters zur Beförderung des Absazes anzurathen, die Einführung eben dieses Materials zu verbieten. Jedoch erfordert dieses Verbot große Vorsicht, damit kein Monopolium daraus entstehe, die allemal nichts tauzen, und am allerschädlichsten bey den Materialien sind. Man muß auch von der vollkommenen Güte eines solchen Materials auf das genaueste versichert seyn. Dieses Verbot kann auch gemeiniglich nur bey den Nebenmaterialien, und selten oder niemals bey den Hauptmaterialien, Statt finden. Ein Land, welches ein Hauptmaterial von seinen Nachbarn wohlfeil haben könnte, würde sehr unweise handeln, wenn es die Einfuhre desselben verbieten wollte. Es würde allemal besser thun, die Arbeiter darin zu vermehren, oder solches weiter an auswärtige Nationen zu verhandeln. Es kömmt hier auf eine genaue Erwägung aller Umstände an.

Sobald hingegen fremde Waaren, sie mögen nothwendig, entbehrlich oder schädlich seyn, bloß des ökonomischen Handels wegen eingeführt werden, muß die Einfuhre verstattet werden. Es ist nicht einmal rathsam, auf solche Waaren Zölle und Accise zu legen, weil dadurch der Preis vertheuert, und mithin der fernere Absatz schwer gemacht wird. Wenn der Staat nach reifer Ueberlegung findet daß der ökonomische Handel einen mäßigen Zoll erträgt, ohne dem Debit zu schaden, als wozu sehr genaue Ausrechnungen der Preise, der Fracht und andrer Unkosten bey den verschiedenen handelnden Völkern nöthig sind; so kann sich doch dieser Zoll über 1 pro Cent schwerlich erstrecken. Dennoch muß auch dieser Zoll aufgehoben werden, wenn der Staat den ökonomischen Handel nach einem gewissen Lande in Aufnehmen bringen will, welches die Holländer von Zeit zu Zeit, und insonderheit bey dem ökonomischen Handel nach Spanien, gethan haben. Dieses geschieht auf die Art, daß man zwar den Zoll bey der Einfuhre bezahlen läßt, aber solchen bey der Ausfuhre wieder erstattet, wodurch der Unterschleif besser verhütet wird. Viele Staaten haben daher vornämlich zum Besten des ökonomischen Handels die Freyhäfen eingeführt, wo alle diejenigen Waaren frey eingebracht und niedergelegt werden können, die sonst in dem Lande einzuführen verboten sind. Allein, da es sehr schwer ist, aus einer ganzen Stadt und Hafen die weitere Verführung solcher Waaren in das Land zu verhindern: so ist es rathsamer, in einem jeden Hafen einen Niederlagsort auszumachen, wo solche Waaren unter den Augen der Zollbedienten aus den Schiffen ausgeladen, und so lange aufbewahrt werden, bis sie durch den ökonomischen Handel wieder ausgeführt werden.

Endlich muß man diejenigen fremden Waaren, welche man einzuführen für nöthig und nützlich erachtet, selbst aus der ersten Hand holen, und die Fracht dabey

bey gewinnen; sodann aber dahin trachten, daß man sie, so viel möglich, gegen schon vollkommen bereitete Landeswaaren einhandle, ohne bares Geld oder rohe Landesproducte dagegen geben zu dürfen.

* **Ausführen**, hat bey den Jägern folgende Bedeutungen: 1) den Leithund ausführen. 2) Wo Dachse, Füchse, Kaninchen ꝛc. unter der Erde einen Bau machen, bringen diese die Erde hinter sich heraus, und dieses wird ausführen genannt. 3) Wenn Dachse und Füchse in den Bauen, wo sie Junge haben, gestört werden, tragen sie diese hinweg, oder wenn sie laufen können, locken sie diese fort; auch dieses nennt man das Ausführen der Jungen.

* **Ausfüllen**, ist eine bey den Müllern und Bäckern gebräuchliche Redensart, wenn nämlich die erstern den Bodenstein in der Mühle allzu tief verhauen, die letztern aber denselben nicht völlig wieder beschütten und ausfüllen. Weil nun den Bäckern, wenn sie den Bodenstein völlig beschütten sollen, einiger Nachtheil zuwächst, der Stein hingegen, wenn er nicht völlig ausgeschütter wird, großen Schaden leidet: so entsteht unter beyden oftmals darüber ein harter Streit.

* **Ausfüllung.** Wenn Kölke in Deichen und Ufern entstehen, so ist es ein klarer Beweis, daß die vorhin daselbst vorhanden gewesene Materie nicht im Stande gewesen, der daselbst sich ereignenden Gewalt des Wassers zu widerstehen, folglich muß durch eine Ausfüllung die beschädigte Stelle in bessern Vertheidigungsstand gesetzt werden. Dieses geschieht durch Vernätherungen, eingeschlagene Pfahlwerke, auch wohl Einführung der Feld- und Flußsteine. Landmoräste lassen sich füglich im Winter ausfüllen, sowohl weil man alsdann mit Wagen und Pferden besser ankommen, als auch, weil man, wegen Ermanglung der Arbeit auf dem Felde, die Arbeiter um einen billigen Preis haben kann.

* **Ausfüttern**, ist eine landwirthschaftliche Redensart, da man dem Vieh den Winter hindurch sein Futter giebt, mithin es ausfüttert.

* **Ausgabe**, Fr. Dépense, nennt man alles dasjenige, was ein Hauswirth in seiner Oeconomie, theils an eingesammelten Naturalien, theils an Gelde, zu Bestreitung der Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, auch wohl zu Erlangung anderer Mittel, welche dazu gehören, auslegt, oder gegen andere Dinge vertauschet. Es wird durch solche Ausgabe 1) ein Naturale entweder gänzlich consumirt, daß man nichts mehr, ja nicht einmal in veränderter Gestalt davon hat, davon sonst wieder noch eine Einnahme entsteht; oder es wird 2) angewendet, und nur verändert, mithin etwas nöthigeres, nüzlicheres oder bequemeres daraus verfertigt; oder es wird 3) endlich vertauscht, und ein anderes Gut dagegen erlangt. Und dieses geschieht nicht nur mit den Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde, sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, rohe und verbesserte Kunst- und Handwerkswaaren, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nämlich, damit man eine andere Art von Münzsorten erhalte. Das alles heißt im weitläuftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgebegeschäft, bey einer Wirthschaft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. B. einem Bau, Besoldungsetat, bey einer Manufactur, einem Handwerke, einer Kunst, Fabrik, Profession und Hanthierung, ꝛc. wirklich nach den historischen Umständen, nämlich: wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wann? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung, in einer nach Rechnungsart, vermittelst gewöhnlicher Bestimmung der Einheiten ihrer Zahl, Größe, Maß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführt sind; z. B. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen, Pfennigen ꝛc. wonach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteten schriftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirthschaftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe,

gleich-

gleichwie der erste die Einnahme, genannt. Die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder entbehrlich, gleichwohl aber doch nützlich, und nicht unnütz, oder gar schädlich seyn kann. Wenn die Ausgabe aber um einer außerordenlichen und zufälligen Noth, eines ungefähr aufstoßenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen, geschieht, so heißt solches eigentlich die außerordentliche Ausgabe; und ist entweder unentbehrlich, wie in Nothfällen, oder entbehrlich, und zwar hier theils nützlich, theils unnütz, theils schädlich. Auf die entbehrliche außerordentliche, muß man nicht leicht ohne Nutzen, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, auf unnütze oder endlich gar schädliche Ausgabe aber gar nicht denken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die außerordentliche, unentbehrliche und nützliche Ausgabe, sich durch einen Sparpfennig gefaßt machen. Die Anwendung selbst aber dieses Ersparten muß doch auch in der außerordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls in die unentbehrliche, z. B. bey Unglücksfällen, imgleichen was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, und in die entbehrliche, zu unterscheiden ist. Diese aber kann doch auch entweder nützlich, oder unnütz, oder gar schädlich seyn. Die unnütze, obwohl nicht schädliche, nennt man auch eine überflüssige Ausgabe. Beyde aber lehrt die Vernunft vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentlich und außerordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich ohne zureichenden vernünftigen Grund ausgiebt, d. i. sein Geld und Gut nicht aus der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommen macht, imgleichen, wer ohne Ver-

gleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kann, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, selbst stürzt, folglich seine Einnahme nicht auf die Zeiten, seine Zwecke und Ausgabecapital ordentlich eintheilt, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirth. Und wer nichtseine ordentliche Ausgabe so einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur außerordentlichen spare, ungeachtet solches die Einnahme, wenn er nur das Entbehrliche der ordentlichen Ausgabe gehörig erwägt und aufsucht, gar wohl zuläßt, der ist ein schlechter Wirth. Wer aber hinwiederum das Nothwendige und Unentbehrliche, Ordentliche und Außerordentliche gar nicht ausgeben will, sondern alles behalten, oder darin anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirthlicher Vortheile, in Ansehung des Ortes, der Zeit, Art und Weise, z. B. im Einkauf, wenn es wohlfeil, im Ganzen ꝛc. ersparen und knikern will, der ist ein karger Filz, und abermal ein unvernünftiger Wirth. Wie nun in diesem Stücke die Menschen ungleich gesinnt sind, also sucht ein treuer Haushalter diese lasterhaften Arten zu meiden, und zwischen dem Geize und der Verschwendung die Mittelstraße, nämlich die Sparsamkeit, zu erwählen. Insonderheit ist es nöthig, daß ein jeder Wirth alle Jahre ein Verzeichniß seiner vermuthlichen Einnahme, und seiner ordentlichen und außerordentlichen Ausgabe, nach Proportion derselben mache, hiernächst eine Ueberlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr auszugeben, und also alles nach dieser Ueberlegung einzurichten. Zufolge dieses wirthschaftlichen Ausgabe-Etats oder Anschlages, muß er hernach durch alle Quartale, Monate und Wochen gehörig überlegen, was darin insbesondere für Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu

wen-

wenden, woher solche zu bestreiten, wo und wie solche zu vermeiden, oder doch zu verringern seyn. Endlich aber muß er nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet hat, wovon oben Meldung geschehen ist. Um so viel mehr aber hat derjenige, der anderer Leute Einnahme auszugeben bestellt ist, z. B. ein Factor, oder Administrator einer Fabrik oder Manufactur, diese Hauptmaxime zu beobachten; wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe, mehr als ein anderer bey seinem Eigenthum zu sehen hat. Was im Uebrigen sonst bey einer abzunehmenden Rechnung, der Ausgaben halber, zu beobachten ist, werde ich im Art. Rechnung beybringen.

Ausgaben des Staates, sind eins von den Hauptgeschäften des gesammten Cameralwesens, von deren guten und weisen Einrichtung die allgemeine Wohlfahrt des Landesherrn und des ganzen Landes großentheils mit abhängt. Es ist daher nöthig, daß man dabey vernünftige und ächte Grundsätze und Regeln festsetze, und solche beständig vor Augen habe. Herr v. Justi, im 2. B. seiner Staatswirthschaft, §. 374, fgg. giebt solche an die Hand; und sie verdienen hier beygebracht zu werden.

Zuvörderst setzt Hr. v. Justi folgende zwo Grundregeln fest; 1) Man muß die Ausgaben nach dem Zustande der Einkünfte und des gesammten Vermögens des Staates einrichten; und 2) man muß von dem bereitesten Vermögen oder den Einkünften keinen andern Gebrauch machen, als der auf das vereinigte und möglichste Beste des Regenten und der Unterthanen abzielt. Aus diesen Grundregeln formirt er sodann, und zwar aus jener die 6 erstern, und aus dieser die 8 folgenden besondern Regeln, die 7 letztern aber aus den allgemeinen Haushaltungsregeln.

1). Man muß keinen Aufwand ohne vorhergehende genugsame Ueberlegung, Ueberschlag und Berechnung der erforderlichen Summen, und des daraus für den

Staat

Staat höchst wahrscheinlicher Weise entstehenden Nu
tzens unternehmen. Nach dieser Regel müssen sowohl be
a en Arten des Baues, als bey allen neuen Unterneh
mungen und Anstalten zur Verbesserung der Kammer
güter, oder zum Aufnehmen des Nahrungsstandes i
Lande, Anschläge gemacht werden.

2. Die Ausgabe muß niemals die Einnahme übe
steigen. Eine Sache, die mehr Unkosten erfordert, al
sie Einkünfte und Nutzen abwirft, muß unterlassen wer
den, wenn sie nicht schlechterdings nothwendig ist, oder
auf andere Art gar sehr zur Wohlfahrt des Landes zu
reicht. Jedoch findet eine Ausnahme Statt, wenn ei
Sache soll gegründet oder verbessert werden, die erst mit
der Zeit Einkünfte geben soll, wie z. B. die Anlegung eine
neuen Postroute, neuer Bergwerke und Fabriken; den
da muß man sich allerdings gefallen lassen, daß die Unko
sten einige Jahre hindurch die Einkünfte weit übersteigen.

3. Zu allem Aufwande muß das Geld schon bey de
Hand seyn, und man muß sich hüten, etwas mit Schul
den anzufangen. Wenn jedoch die Nothdurft und Wohl
fahrt des Staates eine Unternehmung schlechterding
nothwendig macht, so muß ein weises Kammercollegium
zugleich die allersichersten Maßregeln ergreifen und festse
tzen, wie und auf was Art die deswegen gemachten Schul
den wieder bezahlt werden sollen, ohne andern nöthigen
und nützlichen Aufwand zu unterlassen, oder die bisheri
ge gute Cameraleinrichtung allzu merklich zu erschüttern.

4. Man muß suchen, alle Ausgaben des Staates, so
viel möglich, gewiß zu machen, indem man nämlich die
über ungewisse Ausgaben geführten Rechnungen mit
großer Aufmerksamkeit untersucht, wirthschaftliche Er
innerungen dabey macht, oder von andern der Sachen
verständigen Leuten machen läßt, und alles dasjenige,
was die Ungleichheit der Ausgaben in verschiedenen Jah
ren veranlasset, in mehreres Geschick und bessere Propor
tion zu bringen sucht; besonders aber, wenn man sich,

so

so viel möglich, bey allen ungewissen Ausgaben der Entrepreneurs zu bedienen sucht.

5. Man muß alle Arten des Aufwandes, die eine beständige Verminderung der Einkünfte verursachen, sorgfältig vermeiden.

6. Man muß, so viel möglich, bemüht seyn, die Sachen solchergestalt einzurichten, daß der Aufwand des Staates nicht außerhalb Landes gehe, sondern den Unterthanen zur Circulation in dem Nahrungsstande zu Statten komme.

7. Die Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe muß bloß nach der Größe des Nutzens bestimmt werden, welcher daraus für die Wohlfahrt des Staates entsteht; nur muß man einen scheinbaren Nutzen von einem wahren Vortheile zu unterscheiden wissen, und kein Interesse des Regenten zur Absicht haben, welches von dem Besten der Unterthanen unterschieden ist, als welches niemals ein wahrer Vortheil genennt werden kann.

8. Man muß die Ausgaben nach der Maße ordnen und bestreiten, wie dadurch das gemeinschaftliche Beste des Regenten und der Unterthanen befördert wird. Man muß nämlich zuvörderst das Nothwendigste oder die Nothdurft des Staates besorgen, sodann aber die Ausgaben zum Nutzen und Aufnehmen des gemeinen Wesens bestreiten, und nach allem diesen kann man erst an den Aufwand zur Bequemlichkeit, Zierde und Wohlanständigkeit denken.

9. Solchemnach muß man bey den Ausgaben vor allen Dingen das Nothwendigste besorgen. Es sind aber alle Ausgaben nothwendig, ohne welche die Republik die gemeinschaftliche Glückseligkeit nicht erreichen kann. Es giebt aber dreyerley Grade der Nothwendigkeit. Der erste Grad macht die schlechterdings nothwendigen Ausgaben aus; und dieses sind alle diejenigen, die zu der innerlichen Erhaltung der Republik gehören, als: die zu Unterhaltung des Regenten und seines Hauses, auf

eine seiner hohen Würde anständige Art erforderlichen Kosten; der Aufwand für das Kriegsheer in großen Staaten; die Besoldungen der Bedienten ꝛc. Unter den zweyten Grad gehören diejenigen Ausgaben, die eine bedingte Nothwendigkeit haben; wenn nämlich das gemeine Wesen einen großen Nachtheil leiden müßte, im Fall man diesen Aufwand unterlassen wollte; z. B. wann Commerzien, Manufacturen, Fabriken, und andere dem Nahrungsstande heilsame Anstalten, wegen Unterlassung eines gewissen Aufwandes, in Verfall gerathen würden. Der dritte Grad des Nothwendigen sind endlich diejenigen Ausgaben, die eine weise Nothwendigkeit zum Grunde haben, dergestalt, daß zwar die Republik aus der Unterlassung dieses Aufwandes keinen unmittelbaren Schaden leidet, dennoch aber diejenige möglich größere Glückseligkeit und mehrere Aufnahme des Staates nicht erreicht wird, die durch diese Ausgaben hätte bewirkt werden können, und zu deren Beförderung die Regierung durch die Weisheit verbunden gewesen wäre. Von dieser Art sind alle diejenigen Anstalten, die zur Aufnahme und Erweiterung der Commerzien und des gesamten Nahrungsstandes, zur Verbesserung der Einkünfte und Vergrößerung des Staates selbst etwas beytragen. Es müssen aber auch die Ausgaben ihre gerechte Gränzen haben, und die Größe und Beschaffenheit derselben muß sich gleichfalls nach den Graden der Nothwendigkeit richten.

10. Wenn alle nothwendige Ausgaben besorgt sind, alsdann, und nicht eher, muß man das Nützliche bestreiten. Hiebey haben die Dinge und Anstalten, welche einen unmittelbaren Nutzen zu dem Besten des Staates haben, den Vorzug vor denen, welche nur einen mittelbaren Nutzen haben. Zu jenen kann der Schatz, das Aufnehmen der Wissenschaften und Künste, die Beförderung der guten Sitten, und die dazu gehörigen Anstalten und Stiftungen, imgleichen die Belohnung der Verdienste, und die Aufführung solcher Gebäude, die

zwar

zwar entbehrlich gewesen wären, aber doch ihren Nutzen haben; zu diesen aber die Gnadenbezeigungen, der Aufwand auf die Werke der Kunst ꝛc. gerechnet werden.

11. Nachdem aller Aufwand bestritten ist, welcher zu der Nothdurft und dem Nutzen des Staates erfordert wird, alsdann, und nicht eher, kann man an die Ausgaben zur Bequemlichkeit, Wohlanständigkeit, Zierde und Pracht gedenken. Dieses Bequemliche und Wohlanständige kann sowohl auf Seiten des Regenten und des Hofes, dem auch der Vorzug hierin gebührt, als des gesamten Landes; Statt finden.

12. Man muß sich bemühen, das Cameralwesen in solche Verfassung zu setzen, damit man allen diesen dreyerley Arten der Ausgaben ein Genüge leisten könne. Dieses geschieht nun vornämlich, wenn man in keinerley Art der Ausgaben etwas Ueberflüssiges zuläßt, sondern allenthalben die gerechte Proportion beobachtet.

13. Wenn man sich im Stande befinden will, allen Arten von Ausgaben ein Genüge leisten zu können: so muß man bey allem Aufwande eine vernünftige Sparsamkeit beobachten. Diese ist nicht anders, als die gerechte Einrichtung und Bestimmung der Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe, um nicht mehr aufzuwenden, als es die Natur der Sache, die gegenwärtige Nothdurft, das Beste und der Nutzen des gemeinen Wesens und die Wohlanständigkeit des Landesherrn erfordern. Es muß aber die Sparsamkeit in keinen Geiz ausarten, welcher bey einem Regenten die Verfassung ist, bey allem Aufwande weniger auszugeben, als es eben gedachte Umstände erlauben, und nur bloß in der Absicht, Schätze zu sammeln, welche sowohl über die Kräfte des Staates, als wider den vernünftigen Endzweck eines Schatzes sind.

14. Man muß auf einen Gegenstand, zu welchem der Regent auch keine besondere Neigung trägt, wenigstens so viel aufwenden, als es die Wohlfahrt und der Nutzen des Staates und die Wohlanständigkeit erfordert.

15. Die

15. Die Kammer muß von dem wahren Zustande aller Cassen beständig die allergenaueste Nachricht haben. Siehe Casse.

16. Man muß nicht das geringste ohne richtige Rechnung ausgeben. Nicht selten passiren diese oder jene Ausgaben, vermöge alter Gewohnheiten, ohne Beweis oder Belege; und öfters gilt die Verordnung der Kammer, daß diese oder jene Ausgaben geschehen sollen, statt des Beweises, daß sie wirklich geschehen sind; da sie doch öfters nicht auf die vorgeschriebene Art, wenigstens nicht ohne Unterschleif und Bevortheilung der Bedienten, bewerkstelligt worden sind.

17. Man muß sich bey allem Aufwande, in welchem eine Menge kleiner Ausgaben vorfallen, und die eine besondere Aufsicht und Fleiß der Bedienten erfordern, oder bey welchen ihr Betrug und Unterschleif möglich ist, der Entrepreneurs oder der Admodiation bedienen.

18. Man muß dasjenige, was mit einerley Kosten bestritten werden kann, niemals mit mehrern und vervielfältigten Kosten bewerkstelligen. Es ist daher ein großer Fehler, wenn man bey neuen Anstalten sogleich, und ehe es nöthig ist, vornehme Bediente aufstellt, welche große Besoldungen haben wollen, und doch öfters von der Sache wenig verstehen, sondern sich auf die Subalternen verlassen, die dann bey der freyen Hand, die ihnen gelassen wird, auf ihren Vortheil gleichfalls bedacht sind, wodurch dann viele Nebenkosten verursacht werden, worüber manches nützliche Werk zu Grunde geht. Ja, man muß die allergeringsten Nebenkosten zu vermeiden suchen; denn wenn viele derselben zusammen kommen, können sie ansehnliche Summen ausmachen, welche zu andern nützlichen Anstalten weit besser angewandt werden können.

19. Man muß die Ausgaben nicht selbst erst nothwendig machen. Dieses geschieht vornämlich, wenn man nicht die rechten, sondern weitläuftige und ungeschickte

schickte Mittel erwählet, die uns zu dem vorhabenden Endzwecke nicht am leichtesten und bequemsten führen können.

20. Man muß alle Bedürfnisse, sowohl für den Hof, als für den Staat, zu rechter Zeit, mit Rath und Vortheil, und durch baare Bezahlung, anschaffen, auch in allen Dingen, wo es sich mit Nutzen thun läßt, auf Vorrath bedacht seyn. Man findet fast aller Orten Hoflieferanten, sowohl Christen als Juden, welche, weil sie ihre Waaren von einer Zeit zur andern, oder einer Messe zur andern, creditiren, sich vollkommen berechtigt glauben, einen stärkern Vortheil zu ziehen, als billig ist, und sie von andern nehmen; gerade, als wenn die Höfe eher zu bevortheilen wären, als andere Personen. Zu geschweigen, daß solche Leute noch überdem schlechte und verlegene Waaren zu liefern pflegen.

21. Man muß bey allen Auszaben des Staates eine gute Ordnung beobachten, und dieselben sowohl unter einander selbst, als mit der Einnahme, und andern Geschäften der Regierung, in einem guten Zusammenhange und Verbindung zu erhalten wissen. Zu dem Ende müssen alle Auszahlungen zur rechten Zeit und Stunde geschehen, die Lieferungen und Zahlungen von einer Casse an die andere ihre vorgeschriebene Zeit und Ordnung genau beobachten, und die Einnahme selbst zu solchen Zeiten gesezt werden, daß sie mit den wichtigsten Ausgaben genau zusammen hänge. Dadurch können nicht allein viele überflüssige Geschäfte und Arbeiten, sondern auch viele Nebenunkosten und überflüssige Bediente ersparet werden.

Die verschiedenen Geschäfte, welche bey den Ausgaben des Staates vorfallen, trifft man unter den Titeln: Kammer-Etat, Cassen und Rechnungen an. Siehe auch Civil-Etat.

* Ausgärten, siehe Gärten.

* Ausgang, heißt bey den Jägern, 1) derjenige Gang, wo ein Dachs oder Fuchs aus den Röhren seinen

Ausgang nimmt. Diese Ausgänge sind daran zu erkennen, wenn sie unten und oben fein glatt zugerutschet sind. 2) Diejenigen Fährten, welche von Holz zu Feld oder aus einem Bogen gehen.

* **Ausgeben**, anschlagen, laut seyn, bollern, laut geben, bedeutet im Jagdwesen das Bellen der Hunde, die auf einer Jagd angelassen worden sind. Man spricht auch, wenn ein Hiefhorn einen lauten Ton hat: Das Horn giebt gut aus, oder es schlägt wohl an.

* **Ausgeber**, Fr, Dépensier, ist in einigen Familien oder Klöstern der Oeconomus, oder derjenige, welcher Sorge trägt, den Aufwand einer Haushaltung oder einer Gemeine zu thun. In Klöstern wird besonders unter den Mönchen und Nonnen der = oder diejenige dadurch angezeigt, welcher für den Keller und die übrige Haushaltung Sorge trägt.

* **Ausgeberin**, Beschließerin, eine der nöthigsten und nützlichsten Hausgenossen bey herrschaftlichen Wirthschaften, sowohl in Städten als auf dem Lande. Sie muß ein vollkommen erfahrnes, fleißiges und ehrbares Weib, oder eine betagte Jungfer seyn, welche alles, was zur städtischen und ländlichen Wirthschaft gehört, wohl versteht und anzuordnen weiß; z. B. den wohlfeilen Einkauf der Eß = und Trinkwaaren, das Kochen, Brodbacken, Bier = und Wein = Auffüllen und Abziehen, Branntweinbrennen, Waschen, Plätten, Honigläutern, Wachssieden, Lichtziehen, Spinnen, Weben, Bleichen, Obstdörren, Gartengewächse und andere Früchte einlegen, Einsalzen, Säuern und Räuchern des Fleisches, u. s. w. Unter ihre Verwahrung gehören die Speise= Milch = Obst = und andere Vorrathskammern, die Bier = und Weinkeller ꝛc. Sie regiert die Küchen= Wasch = Spinn = und andere Dienstmägde eines Hauses; daher zu einer guten Ordnung unter andern auch nothwendig ist, daß die Ausgeberin ihr Cabinet, Stube oder Kammer in der Nähe bey den Mägden habe, damit

mit sie dieselben in einer guten Zucht halte, und ihnen die gehörige Arbeit zutheile. In manchen städtischen vornehmen Wirthschaften bedient man sich zu den meisten vorbenannten Verrichtungen einer sogenannten Haus-Jungfer, welche, wenn sie von guter Geburt und Erziehung, oder wohl gar aus der Verwandtschaft des Hauses ist, mit an dem herrschaftlichen Tische speiset, und außerdem mehr auf freundschaftlichen als Bedienten-Fuß behandelt wird.

* **Ausgefaselte Leinwand**, siehe Ausfaseln.

* **Ausgehen**; wird im Jagdwesen verstanden: 1) auf die Jagd; 2) wenn der Dachs des Nachts, wie auch der Bär aus der Höhle, kriecht, nennt man ausgehen. 3) Einen Luchs, Wolf und Marder im Schnee ausmachen wollen, wo sein Aufenthalt, nennt man auf das Thier ausgehen.

* **Ausgeizen** oder Abstutzen, heißt, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden, damit die Ranken nicht weiter hinaus wachsen können, und die Kürbisse desto größer wachsen.

Ausgeizen, oder auch säubern und reinigen, Fr. Emonder, nennt man auch bey dem Tobaksbau das Abpflücken und Ausreißen der untersten und unnützen Tobaksblätter, wie auch der Schößlinge, welche die Wurzeln der Stängel von sich stoßen, damit das Wachsthum der schönsten und guten Blätter desto mehr befördert werde.

Ausgekämmte Wolle, siehe Kämmling.

Ausgeklärt Mehl, siehe Mehl.

Ausgelaugte Erde, siehe unter Erde.

* **Ausgelegt**, Fr. Etalé, oder Etalé, wird nicht allein von den Waaren gesagt, die man vor die Läden auslegt und aushängt, sondern auch von denen, die man den Käufern vorlegt, und sie von ihnen ansehen läßt. Siehe Auslegen.

Ausgelegte Fußböden, siehe unter Dielen.

* **Ausgelegt Geld**, oder baarer Verlag, Fr. Debourſé, heißt die Ausgabe oder das baare Geld, welches man zu Expedirung einer gewiſſen Angelegenheit, als: wegen der Verſendung oder wegen des Empfanges der Waaren verwenden, oder für einen andern vorſchießen muß. Wenn dieſer ſolche Summe jenem wiedergiebt, oder ihn deshalb ſonſt befriediget, ſo heißt dieſes bey den Kaufleuten insbeſondere rembourſiren, Fr. rembourſer, d. h. das ausgelegte Geld wieder erſtatten. Wie denn inſonderheit die Kaufleute den Fuhrleuten, außer dem Fuhrlohne oder Frachtgelde, auch dasjenige wieder erſtatten müſſen, was ſie für ihre Waaren an Zöllen und andern Abgaben bezahlt haben. Sonſt bedeutet dieſe Redensart auch ſo viel, als einem, dem man eine gewiſſe Sache abgehandelt hat, den Werth dafür, oder was ihn dieſelbe gekoſtet, als er ſolche an ſich gebracht hat, wieder erſtatten.

Ausgelegte Tiſchlerarbeit, ſ. Eingelegte Arbeit, und Furnier.

Ausgeliehen Geld, ſiehe Schuld.

Ausgemärgelte Erde, Fr. Terre uſée ſiehe unter Aushungern.

Ausgenähte Sachen, ſiehe Ausnähen.

Ausgeſchnittene Bilder, ſiehe Bilder.

Ausgeſchnittene Naht, ſiehe Naht.

Ausgeſchnittener Zettel, ſiehe Kerb-Zettel.

* **Ausgeſchoſſenes Jagen**, heißt eine verödete Jagd; auch wird das Jagen nach dem Abſchießen alſo genannt.

* **Ausgeſiebtes**, Fr. Criblure, nennt man das geringe Getreide, Treſpen, Raden, Vogelwicken und andern Samen von Unkraut, ſo bey dem Reinmachen des Samens oder Mahlgetreides durch das ganze und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geſchroten und dem Maſtviehe gegeben wird.

* **Ausgeſogener Acker** nennet der Landmann, wenn das Feld ohne Düngung immer tragen müſſen, und dadurch unfruchtſ-

unfruchtbar wird, daß es wenigstens, wenn es nicht gedünget werden kann, eine Zeitlang brache liegen muß.

Ausgeworfener Ast, siehe unter Auslaufen.

* **Ausgießen**, sagen einige Jäger, wenn ein angeschossenes Wild stark schweißt.

Ausgleichen, (Bezahlungen gegen einander) siehe Scontiren.

* **Ausglühen des Eisens**, s. Th. X, S. 659.

* **Ausgraben**, bey den Jägern, Dachse und Füchse, nachdem die Dachshunde eingelassen worden und vorliegen, aus dem Baue graben.

Aushängen, siehe Auslegen.

* **Aushauen des geschlachteten Fleisches**, s. Th. XIV, S. 135.

* **Ausheben**, heißt bey den Gärtnern, wenn sie einen jungen Baum oder anderes Gewächs aus seiner Stäte wegnehmen, und in ein anderes Land versetzen.

Oder, es bedeutet bey den Wirthen, wenn sie aus einem noch nicht angesteckten und angebrochenen Wein- oder Bier-Fasse, durch das Spundloch vermittelst eines Hebers etwas vom Getränke heraus ziehen, theils zur Probe, theils einen guten und frischen Trunk zu bekommen, dabey jederzeit das Auffüllen nicht aus der Acht gelassen werden muß.

* **Ausheften**, geschieht vom Tuchscherer, wenn das Tuch völlig fertig ist, da er es mit Bindfaden heftet, und Papier einleget. Jedes Tuch muß zweymal gepreßt werden; dieses nennt man umsetzen oder umlegen, damit die auswendigen Ränder an Tüchern, und auch die Mitte, die Presse bekommen. Wenn es etliche Stunden gestanden hat, wird es gelegt, ausgeheftet und staffirt, mit Silber oder Gold, oder anderm Bande, u. d. gl.

Aushöken, aushökern; siehe Höke.

Aushub, siehe Hub.

Aushülsen, siehe Hülsen.

Aushungern, Ausmärgeln, Fr. l'user, l'effairer, l'effriter, l'effruiter, ist ein Ackerwort, und zeigt die Unfruchtbarkeit eines Feldes an, die daher entstanden ist, daß es allzu lange getragen hat, ohne daß es gedüngt worden ist, oder Ruhe gehabt hat. Man sagt: dieß ist ein ausgehungerter, ausgemärgelter Acker, Fr. Terre usée.

Ausjagen, siehe Abjagen und Ausschießen.

* Auskalben, ausblasen, wird vom schweren Kalben und Geburt der Kühe gesagt, wenn sie dergestalt ausdrucken, daß alles aus dem Leibe fällt, daher man spricht: die Kuh hat sich aufgeblasen; und müssen die Kühe mehrentheils daran verrecken. Ein mehreres s. unter Kuh.

* Auskaufen, heißt nicht nur einem dasjenige, was ihm zum Kaufe bereits angeboten, und halb behandelt worden ist, heimlich aus der Hand oder zuvor wegkaufen; sondern es wird auch gebraucht, wenn man jemanden alle seine Waare in der Bude oder in seinem Laden weg- oder heraus kaufet.

Auskegeln, siehe Auskörben.

* Auskehren, heißt die Verrichtung, wenn das Gesinde den Fußboden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrathe und Staube, vermittelst eines Kehrbesens u. Borstwisches, reinigt und säubert. Daß dabey der Staub nicht zu heftig auffahre, und sich hernach wieder auf andere Sachen oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzusehr befeuchtete Sägespäne, oder auf den rothen Pflastersteinen befeuchtete Gärberlohe, ausgestreut und mit dem Besen ausgebreitet wird, daran dann der erwähnte subtile Staub hängen bleibt, und sich wohl damit auskehren läßt. Der auf diese Art zusammengebrachte Unrath heißt Auskehricht, oder Kehricht. Diesen soll man nicht wegwerfen, sondern an einen besondern Ort schaffen, damit, wenn ungefähr etwas in den Kehricht gekommen, es wieder gesucht werden könne. Am allerwenigsten soll man in Städten dergleichen Kehricht an öf-

fent-

sentliche und gangbare Straßen hinwerfen, oder unter die Feuerleitern häufen, als welches wider die Reinlichkeit, und wider den vorfallenden Gebrauch der letztern streitet.

*Auskitten, ein Gefäß inwendig mit Kitt versehen; siehe Kitt.

*Ausklopfen, wird von den Samen, als: Anieß, Kümmel, Fenchel ꝛc. gebraucht, wenn solche aus ihren Hülsen mit einem Stecken heraus getrieben werden.

Bey den Kleidern nennt man es die Beschäftigung, wenn man im März, bey schönem und trocknem Wetter, das Rauch- oder Pelzwerk mit einem Stecken klopft, um den Staub und Anschmiß der Motten davon zu bringen, und solche davor zu bewahren. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, imgleichen die mit verschiedenen Ueberzügen versehenen Mobilien, als: Stühle, Polsterküssen, u. s. f. nicht weniger die Federbetten selbst, auf solche Art gereinigt, und der Staub aus selbigen geklopft.

*Ausköthen, Auskühten, Auskütten, oder Auskegeln, Fr. Luxation du Boulet, nennt man eine Verrenkung an der Köthe, der Vorder- oder Hinterfüße bey Pferden. Sie kann geschehen, wenn ein Pferd in ein Wagengeleise oder sonst auf einen unebenen Boden tritt und fällt, in dem der Fuß stecken bleibt; oder auch beym Ausglitschen im schnellen Umwenden. Nach geschehener Ausköthung tritt das Pferd nicht auf den beschädigten Fuß nieder, sondern setzt nur die vorderste Schärfe des Hufs, oder die Spitze der Zehe, zu Boden. Der ausgewichene Knochen steht an der einen oder andern Seite hervor, und macht eine Erhabenheit am Gelenke, und wenn man den Fuß aufhebt und die Köthe bewegt, so kann man sie nicht vor- und hinterwärts, aber wohl seitwärts, bewegen. Die Ausköthung ist immer ein gefährlicher Zufall, insbesondere aber an den Hinterfüßen, wo ihre Heilung schwerer von statten geht, und eine längere Zeit erfordert, als bey den Vorderfüßen.

Man muß, so bald es angeht, den Knochen ihre natürliche Lage wieder zu geben suchen. Zu dem Ende muß ein starker Mann den Fuß gleich über der Köthe, und ein anderer bey dem Horne des Hufes, fest fassen, und so müssen sie das verrenkte Gelenk allmählich und gelind aus einander ziehen, da unterdessen ein dritter den Knochen wieder einrückt, welches unter einem Knacken geschehen wird. Wenn die Einrichtung gehörig geschehen ist, wird das Pferd gleich wieder auf den Fuß treten können. Bisweilen kann aber diese Einrichtung nicht wohl eher geschehen, ehe man nicht die zu große Geschwulst und die Entzündung um das Gelenk durch zertheilende Mittel vertrieben hat. Weil aber die Bänder des Gelenkes bey der Verrenkung eine gewaltsame Ausdehnung erlitten haben, und das Gelenk öfters stark geschwollen ist, so muß es, nach der Einrichtung fleißig mit Branntwein oder Campherspiritus gewaschen werden, welches man einige Taze lang fortsezt, bis der Fuß gänzlich wieder gesund ist; dabey muß das Pferd auch eine gute Streu haben, und ruhen. Wenn der Spiritus nicht merklich hilft, so kann man auch Umschläge von warmem Wein, worin zertheilende Kräuter gekocht worden, gebrauchen. Es ist auch gut, wenn gleich anfänglich dem Thiere Ader gelassen wird.

Bisweilen erfolgt in den angezeigten Fällen die Ausköthung nicht wirklich, sondern die Bänder werden nur stark ausgedehnt, und das Gelenk schwillt an, ohne daß der Knochen selbst aus seinem Gewerbe tritt. Eben dasselbe geschieht auch bisweilen am Knie, nach einem heftigen Stoße oder Schlage an diesem Theile, oder wenn das Pferd zu stark in das Knie fällt. Dieser Fall heißt eine Verstauchung, Fr. Entorse, oder Mémarchûre, und muß eben so geheilt werden, wie die Ausköthung; nur wird der Knochen nicht dabey eingesezt, weil er von selbst seine natürliche Lage behalten hatte. Bey einer Verstauchung in der Köthe steht die Köthe

vorn

vorn über die Krone heraus, ungefähr als wenn das Pferd gerade auf der Köthe stände.

In dergleichen Vorfällen können sich auch die Landwirthe folgender Mittel bedienen. Man nimmt 1 Pfund klein gestoßenen Leinsamen, ½ Pfund Honig, und ungefähr 1½ Kannen guten Essig, läßt es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlägt es warm auf einen Hasenbalg, bindet es, so warm man es an der Hand leiden kann, dem Pferde auf den Fuß, und läßt es bis auf den dritten Tag liegen. Spürt man alsdann noch keine Besserung, so schmiert man es mit Lorbeeröhl und Althä, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm über den Fuß, und hält den Fuß mit Einschlägen und Hornsalben immer etwas feucht.

Oder, man nimmt Fünffingerkraut einen ziemlichen Theil, 1 Nößel Wein, thut dazu eine gute Quantität Butter, in der Größe eines Gänseeyes, läßt es sieden, bis das Kraut weich wird, bindet es alsdann, so warm als man es an der Hand leiden kann, dem Pferde um die Köthe, und wiederholt solches des Tages etlichemal nach einander, bis der Schade sich wieder zur Besserung anläßt.

Oder, man nimmt Brunnenkresse, Hauswurz und zerlassene Butter, eines Gänseeyes groß, thut es zusammen in einen Topf, läßt es wohl sieden, und reibt damit dem Pferde den Schaden, und schlägt ihm solches auch über. Alle Morgen aber muß man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen lassen.

Eben so, wie man mit den Verrenkungen und Verstauchungen bey dem Pferde umgeht, verfährt man auch bey anderm Viehe in ähnlichen Fällen.

Auskoppeln, Fr. Deharder, heißt, bey den Jägern, einen Hund von der Koppel, daran zween Hunde, sie desto besser beysammen zu halten, losmachen; welches auch geschieht, wenn er in seiner Koppel die Beine gebrochen hat.

* **Auskriechen**, pflegt man zu nennen, wenn das Federvieh nach vollendeter Brutzeit, und empfangenem Leben, aus den Schalen bricht, und also an das Tageslicht kömmt; oder, wenn die Würmer, als: Motten und Schaben, aus ihren Puppen, als Würmer auskriechen.

* **Auskürhen**, Auskürren, siehe Auskörhen.

* **Ausladen**, heißt bey dem Schiffwesen, die auf einem Schiffe befindlichen Lasten oder Kaufmannsgüter heraus nehmen, und an das Land bringen, dazu eigene Instrumente mit Rädern, als: Kranich ꝛc. gebraucht werden. Die Franzosen haben gar vielerley Wörter, wodurch sie diese Verrichtung ausdrücken. Also heißt bey ihnen Debardage, und Debarder, das Ab- und Ausladen der Kaufmannsgüter von einem Schiffe oder andern Fahrzeuge, wenn es in dem Hafen angelangt ist, um dieselben zu verkaufen, oder wem solche zugehören, zu überliefern. Insbesondere aber braucht man dieses Wort von dem Brennholze, womit gehandelt wird. Und die, welche dergleichen verrichten, nennt man Debardeurs, gemeiniglich aber Forts und Gagne deniers de riviere. Hingegen das Wort Debarquement und Debarquer, oder auch Desembarquement, und Desembarquer, heißt zwar auch die Güter und Waaren aus einem Schiffe an das Land bringen, und sie entweder in des Kaufmanns, der es befrachtet hat, seine Magazine tragen, oder selbige denen Factors oder Commissionärs, oder auch andern Personen, an welche selbige adressirt sind, überliefern. Jedoch werden diese lextern Wörter auch von der Equipage oder dem sämtlichen Schiffsvolke und Schiffsgeräthe, mit einem Worte, von allem, was die Schiffsladung ausmacht, und welches man entweder daraus zieht, oder von selbst daraus kömmt, gebraucht. Und daher heißt auch Debarcadour, der dazu bestimmte und eingerichtete Ort in einem Hafen. Ferner braucht man die Wörter Decharge und Decharger ebenfalls von dem Ab- und Ausladen des Weines, des Holzes, der Spezereyen

rey und anderer Waaren, von den Schiffen und andern Fahrzeugen, und also heißt auch Dechargeur, der dergleichen verrichtet. Zu Paris aber nennt man insonderheit das Ab- und Ausladen des Weines aus den Fahrzeugen, auf welchen er auf dem Flusse Seine dahin gebracht wird, Decharge & Labourage des Vins, oder Decharger & Labourer des Vins, und diejenigen, welchen solches daselbst, mit Ausschluß aller andern Arten von Abládern, einzig und allein gebührt, Dechargeurs des Vins. Und dieses sind keine andere, als die dasigen Böttchermeister oder Faßbinder, welche aber nicht etwa nur die Weine, sondern auch die Cidres, und alle andere Arten von Getränken, die in Paris, zu Lande sowohl als zu Wasser, anlangen, abzuladen berechtigt sind. Eine andere Art des Auf- und Abladens, ist die sogenannte Meneage, welches die Bootsknechte auf einem Kauffahrteyschiffe thun müssen, es geschehe mit Dielen, oder Bauholze, oder auch mit grünen oder trockenen Fischen, oder andern gleichmäßigen Sachen, ohne deshalb von dem Kaufmanne eine absonderliche Belohnung zu verlangen. Es wird aber diese Arbeit deswegen also genannt, weil sie mit den Händen geschieht. Und wenn sie sich hiezu gewisser Zugseile bedienen müssen, welche um Walzen und Rollen geschlungen werden, und die man im Französ. Palans nennt, so heißt solches eben daher Palanquer. Das Ab- und Ausladen des Getreides, des Salzes, und anderer Waaren, welche mit dem Spaten oder der Schaufel umgerührt werden, heißt Paleage. Und ob zwar die Bootsknechte, sowohl dieses, als jenes, umsonst zu thun schuldig sind, so wird ihnen doch das Aufwinden und Um- oder Aufschaufeln absonderlich bezahlt. Sonst aber heißt auch bey der Handlung zur See derjenige Ort, wo die auf einem Schiffe befindlichen Waaren, nach geendigter Fahrt, zum letzten abgeladen werden, um daselbst zu bleiben, der Ort ihrer Bestimmung, Fr. Reste oder Lieu de Reste; wie hingegen Sole oder Etape,

pe, der Stapel, oder ein öffentlicher Platz, wo die an einem Orte durchgeführten Waaren abgeladen und zum öffentlichen Verkauf ausgelegt werden müssen. Siehe Stapel. Und endlich nennt man auch im Franzöſ. Port de decharge, oder Port de vente, einen Hafen, wo die Schiffer und Fuhrleute zu Waſſer ihre aufgeladene Waaren hinführen und ausladen müſſen, um daſelbſt verkauft zu werden. Siehe auch Auspacken, Aufladen und Ballenbinder.

Im Bauweſen heißt Ausladen, wenn Theile oder Glieder einer Säule über die andern hervorſtehen; und in dieſem Verſtande werden die Erker an den Häuſern, und vorſtehende Theile, Ausladungen genannt.

Ausläufer, ſiehe unter Auslaufen.

* **Ausläuft**, iſt ein zu Halle bey Ueberlaſſung des Salzſiedens gebräuchlicher Terminus, und ein Vergleich derjenigen Eigenthumsherren, welche Thalgüter haben, und ſolche andern zum Gebrauche des Siedens, mit der Bedingung überlaſſen, daß er einen Theil der Einkünfte und Nutzungen dem Eigenthumsherrn der Kothen entrichten, und alſo um die gewöhnlichen Ausläufte etliche Pfannen zu verſieden haben ſoll.

Ausläufte, wird auch bey dem Salzweſen zu Halle derjenige Vorrath genennt, welcher nach Abzug des Schoſſes und Steuern übrig bleibt, und den Herren der Thalgüter zugehört. Dieſe Ausläufte bringt man in ein Verzeichniß, und hängt ſie auf dem Saale des Rathhauſes zu jedermanns Nachricht aus.

Ausläuterung des Holzes, ſiehe Auslichten und Durchhauung.

* **Auslage**, iſt an den Buden oder Läden, imgleichen bey den Werkſtätten, der Ort, wo ſie ihre Waaren zur Schau auslegen. Siehe Auslegen.

Ausland, ſiehe Ausfelder.

* **Auslaſſen**, heißt bey den Jägern, dem Leithunde mehr Seile geben, daß er beſſer ſuchen kann. Imgleichen, wenn einem

einem ein Hase kurz vor der Flinte aufsteht, läßt man diesen etwas auslaufen, ehe er geschossen wird.

*Auslaufen, nennt man bey dem Feldbau, besonders bey den Erbsen, wenn sie bald, nachdem sie gesäet worden, durch einen starken Platzregen von der Erde losgemacht werden, daß sie frey im Acker liegen, oder, wenn sie, nachdem sie reif sind, stark beregnet, nachmals aber wieder von der Sonne beschienen, und die Schoten spröde gemacht werden, daß sie aufspringen, und die Erbsen in den Acker fallen.

Dieses Wort brauchen auch die Röhr- und Brunnenmeister, wenn eine Brunnenröhre nicht mehr wasserhaltig ist, sondern ausbricht, welches gemeiniglich nach starkem Frost zu geschehen pflegt, und auch sonst, wegen langen Liegens und feuchten Bodens, ihnen wiederfahren kann; dagegen man trockene Mistbrücken brauchen kann.

Die Gärtner nennen Auslaufen, wenn die Wurzel eines Baumes über sich einige Sprossen hervor treibt. Weil nun dergleichen Auslaufer, Fr. Faux-Fuyant, den guten Bäumen die Kräfte entziehen, so läßt man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß man manchmal einen solchen Sprossen stehen ließe, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropfen oder Oculiren zu bringen, und hernach samt der Wurzel zu versetzen.

Ein auslaufender oder ausgeworfener Ast, Fr. Branche elancée, heißt, bey den Gärtnern, ein sehr langer, aber gegen seine Länge zu rechnen, wenig dicker, und von den übrigen Aesten gänzlich abgekehrter Ast, welches allemal ein Fehler an einem Baume ist.

Auslegen, siehe Ausgelegt Geld.

*Auslegen, oder auch Aushängen, Fr. Estaler, Etaler, Etalage, oder Expoſer, heißt überhaupt Waaren zu feilem Kauf auf offenen Laden aussetzen, oder ausbreiten; eigentlich

gentlich aber die Läden und Thüren der Magazine öffnen, einen Teppich daran hängen, und nach der Ordnung die Sachen daran befeſtigen, welche den Vorbeygehenden zeigen, was man darin zu verkaufen hat. Daher heißt auch, beſonders bey den Krämern, eine ſchmale und längliche Tafel, welche entweder an die Buden und Läden ſelbſt ſchon befeſtigt iſt, und die man des Morgens herab läßt, und des Abends, wenn man einlegt, wieder hinanzieht, oder die man auch des Morgens vor dieſelben hinſetzt, und des Abends wieder hinwegnimmt, um den Tag über die Waaren, welche man zu verkaufen hat, darauf auszulegen, den Auslege-Tiſch, Fr. Etalage, oder Etau. Siehe auch Bude. Sonſt aber brauchen die Franzoſen auch das Wort Etalage von dem Standgelde, oder der Abgabe an die Obrigkeit, ſeine Waaren auszulegen und feil zu haben. Siehe Markt-Geld. Insgemein haben die Einwohner den Vorzug vor den Auswärtigen, daß dieſe eher nicht, als die Bürger, ja wohl einige Zeit darnach, auf Märkten auslegen dürfen. Der Schuſter Vorzug iſt auch vor den Altflickern, daß dieſe ihre Sachen nicht auf die Stange, wie jene = aufhängen dürfen, ſondern legen, oder auf die Erde ſetzen müſſen. Dieſes ſind durch Gewohnheit eingeführte Gebräuche, die aber an verſchiedenen Orten geſchriebene Geſetze geworden ſind. So pflegen auch die Bleicherinnen ihre Leinwand nicht einzutauchen und aufzuhängen, oder ſo zu reden, ſondern ſagen, daß ſie ſolche auf den Bleichplan auslegen und begießen.

*Ausleſen, ausſuchen, ausſondern, ausſetzen, bey Seite legen oder ſetzen, Fr. Trier, Triage, Triquer, wird überhaupt von allen Waaren geſagt, die man unter andern heraus ſucht; vornämlich aber nur, wenn man unter verſchiedenen Waaren einerley Gattung bloß das Beſte wählt und heraus nimmt. Jedoch wird inſonderheit das franzöſiſche Wort Triage in ſolchem Verſtande nur von dem Stockfiſche, und von der Wolle, gebraucht.

*Auslichten, oder Ausschleichen der Waldungen, nennt man, wenn man hin und wieder in dem Walde die abgängigen Bäume, oder wo dieselben allzu dick stehen und einander versträmmen, aushaut und benutzt damit die jungen Bäume Luft bekommen und nachwachsen können. Was davon zu halten sey, s. unter Forst-Regal.

*Auslochen, wird gesagt, wenn entweder mit dem Meissel, oder auch, wie von den Zimmerleuten geschieht, mit der Stich- oder Kreuzaxt, in eine Pfoste, oder anderes Stück Holz, imgleichen in ein Bret, ein Loch zu einem Zapfen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befestigen. Es ist ein Kunstwort, welches die Zimmerleute, Tischler, Böttcher und Wagner mit einander gemein haben. Wiewohl die leztern lieber Ausbohren brauchen, weil sie den Bohrer meistens anbringen.

*Ausmachen, ist eine Redensart der Köchinnen, wenn sie den Salat oder Kohl durchblättern, damit keine Unreinigkeiten oder faule Blätter darunter bleiben. Auch sagt man solches von Thieren, welche in der Schale stecken, z. B. Krebsen, wenn sie ausgebrochen oder heraus gelöst werden. Endlich ist es auch gebräuchlich, wenn man von allerley Hülsen- und Kernfrüchten, als: Schoten, Kastanien, mancherley Nüssen, u. d. gl. den Nips oder Kern aus den Schalen nimmt, und zum nachherigen Gebrauch sammelt.

Ausmärgeln, siehe Aushungern.

*Ausmärzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte, oder auch junge untüchtige Vieh, so nichts nuzt, ausgehoben und von den andern abgesondert wird, damit man es entweder durch Verkaufen, oder durch Schlachten, anderweit zu Nuzen bringe. Siehe auch Absondern.

Ausmessen, nach der Ruthe, Fr. Toiser, geschieht, um die Länge, Breite und Höhe eines Ganzes oder ei-

ner Mauer, und wie viel ein Haufen von einer Sache, es sey Mist, Erde oder Stein, Kubikruthen enthält, zu erfahren. Siehe auch Abmessen und Maß.

* Ausmisten, ist eine nöthige Arbeit in den Viehställen, welche vom Miste zu gehöriger Zeit gereiniget werden müssen. Zur Winterszeit pflegt man die Ställe nicht so oft auszumisten, als im Sommer, damit die Ställe nicht verkältet werden; dabey aber unter dem Bauernvolke viel Aberglaube vorwaltet, welchen meistens eine Bosheit oder Faulenzerey bedeckt, als: man solle solche vor dem Neujahrsfeste nicht ausmisten; auch im October sind solche Tage von dem Bauernvolke als unglückliche Tage zum Ausmisten ausgesetzt, welche in der That ganz unschuldig sind, und liegt bloß darunter verborgen, daß die Knechte und Mägde um solche Zeiten, da andere feyern und die Kirchweihen halten, sich mit solcher schweren Arbeit nicht bemühen wollen. Den Schafen darf des Jahrs nicht öfter, als ein oder zweymal, ausgemistet werden, wenn nämlich der Dung davon auf das Feld geführt werden muß. Bey den Schweinen ist nicht zu viel, wenn ihnen die Woche zweymal ausgemistet wird. Die Pferde und das Rindvieh gedeihen eher, wenn man ihnen oft ausmistet; daher einige, welche das Stroh überflüssig haben, denselben wohl alle Tage, und zur Winterszeit über den andern oder längstens dritten Tag, ausmisten lassen. Wer Federvieh, als Gänse und Hühner, aufbehalten und mästen will, der muß die Ställe täglich reinigen lassen, weil sie sonst nicht gedeihen, und die Federn Schaden nehmen.

* Ausnähen, heißt, Leinwand, Mousseline, Nesseltuche, Batist oder Kammertuch, und andere Zeuge, mit Blumen und Bildern von Zwirn, Seide, Gold- und Silberfaden, oder Wolle, von allerley Farben, vermittelst der Nadel, oder aus freyer Hand, ausfüllen. Von dem Sticken unterscheidet es sich dadurch, daß bey letzterem mehr ein Unterlegen und ein Aufnähen vorfällt.

Die

Die gebräuchlichsten Arten des Ausnähens sind: 1) die Knötchen, da sich die Stiche in einen kleinen Knoten vereinigen. Man nähet sie auf geköperten oder glatten Canevaß, oder auch auf Leinwand. Aus ihnen bilden sich die Ranken, Blumen und Bogen, und man bediente sich dieser Stiche vormals zu ganzen Frauenskleidungen, zum Kinderzeuge, u. s. w. 2) Die Marseillen-Naht, wovon ein besonderer Artikel an seinem Orte folgen wird. 3) Die Durchbruchs-Stiche, welche solche Löcher bilden, wie in den Spitzen oder Kanten sind. Man nähet sie mit den Durchbruchsnadeln, indem man die Fäden im Zeuge nach ihrer Länge und Quere zählt, um durch ihre Zusammenziehung die Löcher oder leeren Räume des Grundes zu figuriren. Diese Stiche kommen in Manschetten, Tüchern, in Marseille- und Knötchenarbeit vor. 4) Die Stepp-Arbeit, welche die ausgenähten Manschetten mit erhabenen Blumen bedient, wenn der Grund indessen durchbrochen wird. Ueberhaupt hat alle ausgenähte Arbeit entweder Grund, oder ist durchbrochen.

Zu den sogenannten Ausgenähten Sachen, gehören: 1) die in feinen Nesseltuche ausgenäheten, d. i. entweder gesteppten oder durchbrochenen Mannsmanschetten oder Handkrausen. Die Grundmanschetten, da das Nesseltuch oder der Grund durchbrochen ist, sind theurer, als die ohne Durchbruchsgrund. 2) Die ausgenähten Halstücher der Frauenzimmer, welche man in halbe, welche dreyeckig, und in ganze, die von 4 Ecken, und viel größer als jene sind, eintheilt. 3) Die ehedem gebräuchlichen ausgenähten Schürzen. 4) Platten zu den Kopfzeugen mit Flügeln. 5) Frauensmanschetten, von 2 oder 3 Rangen. 6) Prisen (Streifen) zu den Mannsoberhemden, welche bald schmal, bald breit sind, nachdem es die Mode mit sich bringt.

Ausnehmen, heißt: 1) die jungen und noch nicht flügen Tauben und Vögel aus den Nestern holen. 2) Das vor-

vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupfte Federvieh unten aufschneiden, und das Eingeweide herausnehmen, Fr. Vuider. 3) Wird es von Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden; wobey man in allem der Reinigkeit sich zu befleißigen hat, damit die Galle nicht das übrige verderbe. 4) Wird das Ausnehmen bey der Jägerey dasjenige genannt, was der Hirsch zwischen den Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefaßt, und im Fortschreiten zur Seite auswirft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährte vor dem Thiere erkannt wird.

* **Auspacken**, Aufpacken, heißt bey den Kaufleuten, die ihnen zugeschickten Ballen und Kisten öffnen, da man entweder die Stricke, womit sie umbunden, oder die Packleinwand, worin sie eingeschlagen sind, zerschneidet, und davon thut, um die darin befindlichen Waaren heraus zu nehmen. Die Franzosen haben unterschiedliche Wörter, dieses auszudrücken. Also heißt bey ihnen Debaler oder Desembaler, eigentlich Ballen, Decaisser, Kisten, und Debaqueter, Packe oder Packete aufmachen, und die Waaren heraus nehmen.

Auspacken der Schiffe, siehe Ausladen.

* **Auspochen**, nennen die Jäger, die Marder aus hohlen Bäumen treiben, welches durch öfteres Anschlagen geschieht.

* **Auspressen**, heißt, den Saft oder das Oehl aus einer Frucht, vermittelst einer Presse, mit Gewalt ausdrücken.

Ausputzen, siehe Aufputzen, Aviver, und Auswischen.

* **Ausradung**, nennt man, wenn man wüste Gegenden anzubauen, und das schlechte Erdreich wegzubringen oder zu verbessern sucht, dadurch einem Hauswirthe und seinen Nachkommen vieles einkommen kann, indem dergleichen wüste Gegenden und Heiden zu nichts taugen. Damit aber ein Landmann nicht vergebliche Mühe und Kosten auf-

aufwende, so hat man bey solcher Ausradung auf folgende Stücke zu sehen: ob die Gegend herum mit ihrem Grunde gut oder schlecht sey? ob viel Wasser darin stehe? ob die tiefe Gegend viel Anhöhen habe? wäre dieses, so kann man das Wasser nicht los werden, und ist alle Mühe umsonst. In Erkennung des Bodens hat man darauf zu merken, ob derselbe rings herum nur hungerige Heide hervor bringt, der Grund weiß, märgelig, steingriesig, schieferig, fest, und oben mosig und naß ist; in solchen Fällen sind alle Kosten unnütz. Wenn aber um einen solchen Bruch oder wüsten Platz das Erdreich locker, grau und etwas lehmig und sandig ist, auch Erlen, Eichen und Strauchwerk hägt, oder Schilf und Rohr zeugt, und keine große Anhöhen hat, so ist Hoffnung vorhanden, daß daraus ein gutes Ackerfeld zugerichtet werden könne; und kann dergleichen Arbeit am besten im Augustmonate vorgenommen werden, in welchem insgemein bey trocknen Jahren die meisten Wässer sich verzogen haben.

Ausreißen, Fr. Arracher, wird von Pflanzen gesagt, welche man mit Gewalt aus der Erde ziehet.

* Weil das Holz bisweilen Risse und Spalten bekömmt, so pflegen es die Böttcher Ausreißen zu nennen; daher sie es mit dem sogenannten Kleinklöber durch Keile zwingen, und also schlagen, daß der Riß oder die Spalte wieder hinein gehet.

Wenn ein Stück Wild vor einem flüchtig wird, sagen die Jäger: es ist ausgerissen.

Ausreiren, den Haber, siehe unter *Avena*.

Ausreiten, anderer Getreidearten; s. unter Dreschen.

Ausreuten, Ausrotten, Fr. Exstirper, heißt, Stöcke von abgehauenen Bäumen, oder ganze Bäume, Sträuche, Pflanzen, Kräuter ꝛc. mit Stumpf und Stiel, oder samt der Wurzel, aus der Erde schaffen, oder so heraus reißen, daß sie nicht wieder aufkommen können. Siehe auch Ausstocken.

* **Ausringen**, die Wäsche, heißt aus der rein gewaschenen und ausgespühlten Wäsche das Wasser, durch Zusammendrehung eines jeden Stückes, heraus winden und bringen.

Ausroden, Ausrotten; s. Ausreuten und Ausstocken.

Ausrotten des Unkrautes, siehe Gäten.

Ausrotten der Wälder, siehe unter Wald.

* **Ausruf, Ausrufen**, Fr. Ban oder Cri, Cri public, Criée, Crier, heißt überhaupt die öffentliche Bekanntmachung und Verkündigung eines vorhabenden Verkaufes gewisser Waaren und Sachen, oder auch Wiedererlangung verlorner Sachen, mit Versprechung eines Recompenses für die, so einem Nachricht davon geben können, und zwar vornämlich, wenn solche mit lauter und erhabener Stimme auf freyer Straße und auf den öffentlichen Plätzen einer Stadt geschieht. Sonst bedient man sich auch dieses Ausrufens an vielen Orten bey Ankündigung der dasigen Märkte, wenn solche nämlich angehen, und wie lange sie währen sollen; ferner, bey Bekanntmachung der wiederhergestellten Freyheit zu handeln, zwischen den vorher feindlich gewesenen und durch einen Friedensschluß wieder vereinigten Nationen; bey Verbietung, Magazine von gewissen Kornfrüchten, oder Eß- und Trinkwaaren, als: von Weinen, Getreide ꝛc. zur Zeit der Theurung wegzunehmen oder anzulegen; bey Untersagung gewisser Waaren, und anderer dergleichen Dinge, woran dem gemeinen Besten, absonderlich in Ansehung der Handlung, gelegen ist. Endlich heißt auch der Ausruf, weil man denselben ebenfalls dabey gebraucht, manchmal so viel als eine Auction.

Ausruhen, Fr. Réposer; siehe Brach liegen.

Aussaat, Aussäen, Aussäens-Zeit, Fr. Semailles, heißt entweder die Arbeit, da man das Wintergetreide im Herbste, oder das Sommergetreide zu Anfange des Sommers aussäet; oder es bedeutet das Getreide selbst,

selbst, so viel man nämlich zu Bestellung der Felder nöthig hat. Siehe Saat.

Aussatz im Gesichte, siehe unter Angesicht.

Aussatz der Bäume, der Grind, die Räude, Fr. Teigne, Tigne oder Gale des arbres, ist ein Zufall, welcher gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkömmt, wenn man sie nämlich nicht eben so wieder setzt, wie sie vorher gegen die Sonne gestanden; oder, wenn man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; oder auch das Mos nicht davon abschabt. Dieses Uebel kann durch Abschabung oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden; doch muß man dabey mit dem Abschaben also verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzt werde; den abgeschabten Baum muß man alsdann mit Kühmist überstreichen.

* Aussatz der Fische und andern Viehes in Norwegen. Siehe Th. XIII, S. 525.

* Aussatz an einem Pferde, ist nichts anders, als ein Krebs über den ganzen Leib, welcher aus schwarzgallichter Feuchtigkeit entsteht, und die ganze Natur des Leibes verändert; er ist ansteckend, und wird unter die Hauptmängel gerechnet. Siehe Grind.

* Aussatz der Schweine; also werden von einigen die Finnen derselben genannt. Siehe Finne.

* Aussaugen, heißt, die Felder durch seltenes Düngen und oftmaliges Bestellen dergestalt ausmärgeln, und von allem Safte entblößen, daß sie die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar, werden. Solches geschieht von übeln Haushaltern, welche den Mist lieber verkaufen, als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbst, eine Güte thun sollten. Ein anderes

Aussaugen, geschieht durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Saft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernach nichts

mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut z. B. der Tobak, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestalt aussaugt und abödet, daß dieselben dadurch zum Korn- und Weizenbau fast untüchtig gemacht werden, wofern man nicht Felder umwechselt und sehr gut düngt. Ein gleiches thut der Waid, und andere Pflanzen mehr.

Aussauger, siehe Schmarotzer-Pflanze.

* Ausschälen, heißt bey den Fleischern, wenn sie den innern Speck bey Schweinen zu ihrem Vortheil von dem andern Fleische ablösen, und vom übrigen die volle Taxe erwarten. Nach guter Fleischer- und Marktordnung wird ihnen solches nur alsdann nachgesehen, wenn der Speck über zween Finger dick ist.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschaufeln, siehe Ausladen.

* Ausscheiteln, heißt bey den Tuchmachern, da die Werfe durch den Aeffner bis an das Ende gezogen wird.

* Ausschießen, heißt, das bey einem Haupt- oder Bestätigungsjagen zusammen getriebene Wildbret schießen, welches von der Herrschaft aus den Zelten, oder dem sogenannten Schirm, geschieht, es sey zu Lande, oder bey einer Wasserjagd. Siehe auch Abjagen.

Ein Gewehr wird durch öfteres Schießen ausgeschossen, d. i. dünn gemacht.

Ausschießerinnen, siehe unter Ausschuß.

Ausschirren, siehe Abschirren.

Ausschlag, Fr. Tenture, wird insonderheit bey dem Tapetenhandel von einer gewissen Anzahl Stücke oder Ellen von Tapezereyen gesagt, so viel ihrer nämlich zu völliger Ausschlagung oder Auszierung eines Zimmers oder andern Gemaches nöthig und zulänglich sind. Also sagt man z. B. Dieser Ausschlag von Hautelissen besteht aus sechs Stücken, welche zusammen 20 Ellen ausmachen.

* Ausschlag, was die Seifensieder also nennen; siehe unter Erde. (Ausgelaugte)

Ausschlags-Verkauf, oder **Ausschlag**, ist, wenn ein Kauf auf solche Art geschlossen wird, daß dem Verkäufer zugelassen ist, binnen einer gewissen Zeit die verkaufte Sache wieder zurück zu nehmen, wenn der erste Käufer ein mehreres nicht geben will. Es wird aber ein mehreres gegeben, nicht nur in dem Falle, wenn jemand mehr Geld giebt, sondern auch, wenn die Kaufsumme sogleich, oder die Bezahlung zeitiger, oder an einem gelegenen Orte, geschieht, oder der andere Käufer vortheilhaftere Bedingungen eingeht, die dem Verkäufer annehmlicher sind; denn, was dem Verkäufer zu besserm Nutzen gereicht, macht auch den Kauf und die Bezahlung besser.

Ausschlagen der Bäume, L. Vernatio arborum, nennt man den Zustand, in welchem die Bäume, durch Kraft und Antrieb der Natur, die Knospen zu öffnen und in Laub auszutreiben anfangen. Es beobachten die Bäume im Ausschlagen gewisse Gesetze und eine bestimmte Ordnung; daher weiß ein jeder, der nur hierin erfahren ist, gleich, sobald er eine Gattung von Bäumen Blätter treiben sieht, was für eine andere Gattung zunächst nach dieser ausbrechen werde. Man wird auch nicht leicht finden, daß ein Baum diese ihm von der Natur vorgeschriebene Ordnung des Blätterns überschreite.

Vernatio arborum, Diss Præs. CAR. LINNÆUS, Resp. Aust. Herald. Bark. Upf 1753. Sie steht Deutsch übers. u. d. T. Von dem Ausschlagen der Bäume, desselben Zeit und ökonomischen Nutzen, von H. G. S. C. in den hannöv. nützl. Samml. v. J. 1756, und in einem Auszuge, im VI. B. des Forstmag. S. 319—338.

Ausschlagen, sagt man auch von dem Holze, wenn die Zimmerleute dasselbe viereckig beschlagen. Sie schlagen nämlich, durch eine mit Kreide oder Röthel bestrichene Schnur, eine Linie auf das Holz, und hauen nach dieser Schnur mit ihren Zimmeräxten hie und da an den Schlag der Schnure ein, beschlagen alsdann den

Stamm aus dem gröbsten mit der Axt gerade, und endlich durch das Schlichtbeil glatt.

Ausschließende Freyheit, siehe Privilegium.

* **Ausschneiden**, sagt man von den Kramern, welche ihre Waaren einzeln verkaufen, und schneidende Waaren führen.

Ausschneiden, Fr. Découper, heißt beym Bilderhandel, allerhand Figuren von Papier, von Pergament, von Kupferstichen ausschneiden, um solche zu Verzierungen zu gebrauchen. Siehe Bilder. (Ausgeschnittene)

Ausschneider, Fr. Decoupeur, heißt derjenige, welcher allerhand Figuren von Zeug, oder auch Geschmuckpflästerchen, für das schöne Geschlecht ausschneidet.

Ausschneiteln, die Wurzel eines Baumes reinigen, Fr. Rafraichir une racine; siehe unter Wurzel.

* **Ausschnitt**, ist eine Gerechtigkeit, besonders bey den Tuchmachern, welchen oftmals der einzele Verkauf ihrer Waaren erlaubt ist.

Ausschnitt, der Stückverkauf; siehe Detail.

Ausschnödeln der Bäume, siehe Beschneiden, und Schneiteln.

* **Ausschößlinge**, werden diejenigen Zweige genannt, welche von den Wurzeln und dem Stamme eines Baumes aufsteigen. Diese muß man nicht so ganz unordentlich unter einander wachsen lassen, sondern lieber diejenigen, welche man für die stärksten und besten hält, in die Höhe gehen lassen, die übrigen aber alle vertilgen, die doch nicht im Stamm, sondern nur als Buschholz aufwachsen werden. Durch dieses Mittel wird man in kurzer Zeit einen Baumstamm erlangen, da sonst, wenn alles unter einander wächst, nichts als Buschholz und Gestrippe aufwächst.

* **Ausschuß**, Ladenhüter, oder Brack, Fr. Rebut, heißt in der Handlung eine Waare, welche untauglich ist, und daher von der guten abgesondert worden. Solches geschieht nun, wenn entweder die Farbe davon verschossen

sen ist, oder weil sie bereits allzu lange im Laden gelegen hat, oder weil sie nicht viel werth, oder aus der Mode ist, und die also niemand kaufen will. Eben daher heißt auch, einen Zeug oder eine Waare unter den Ausschuß thun, so viel als, selbige in seinem Laden oder Magazin in einen Winkel stecken, wohin man solche zu werfen pflegt, aus denen man nicht viel macht, und von welchen man nicht die Hoffnung hat, sie leicht los zu werden.

Bey den Papiermachern, heißt Ausschuß dasjenige Papier, welches einen gewissen Fehler hat, dennoch aber gebraucht werden kann. Der erste Ausschuß ist der, welcher Kastanien oder Wasserflecken hat, oder in welchem man einige Flocken ausgekratzt hat, welche es an gewissen Stellen fließend machen können. Der mittlere Ausschuß begreift die runzelizen oder krummgezogenen Bögen in sich, welche Eisen- oder Leimflecke haben, die zusammengeleimt sind, sogenannte Ziegenfüße haben, die an den Rändern ausgezackt sind; die dünnfleckigen und mit dem Kratzeisen durchrissenen Bögen; imgleichen daß mit Zeug allzusehr überladene Papier, nämlich dessen Bögen wolkicht und flockicht sind, weil sie aus schlecht ausgelesenen oder übel gefaulten Lumpen gemacht sind; ferner das durchlöcherte Papier, in welchem Brocken vom Zeuge oder groben Sande gewesen sind. Der schlechte oder kurze Ausschuß besteht aus Bögen, wo der Zeug zurückgeflossen, oder welches an den Seiten ausgezackt, und mithin kürzer ist, als das andere. Das Zerrissene ist der schlechteste Theil des Papiers; es begreift die Bögen in sich, deren ein beträchtlicher Theil durchlöchert, zerrissen oder unbrauchbar ist, dergestalt, daß der ganze Bogen zu nichts taugt. Diejenigen Weiber in den Papierfabriken, welche den Ausschuß des Papiers vom guten absondern, indem sie jeden Bogen gegen das Licht halten müssen, heißen Ausschießerinnen.

Bey dem Stockfischhandel versteht man unter Ausschuß, oder Abgänglinge, Fr. Rebut oder Retailles, die kleinen Stücke, welche übrig bleiben, wenn man die vornehmsten daraus gezogen hat. Man nennt sie sonst auch Loquets. Siehe Stockfisch.

Ausschuß oder Abgang, wird auch absonderlich bey Wechsel- und andern Geldauszahlungen von den schlechten und geringhaltigen Münzsorten gesagt, die sich bisweilen unter den guten und ächten befinden, und daher bey deren Empfang ausgeworfen, und besonders beyseit gelegt, hernach aber von dem Bezahler durch andere gute wieder ausgewechselt, oder dem Empfänger, zur Erfüllung der gehörigen Hauptsumme, auf andere Art gut gethan werden müssen.

* Ausschwefeln der Bierfässer, siehe Th. V, S. 187.

* Aussehen, Aussicht, L. Scenographia, in der Baukunst, ist ein nach den Regeln der Perspectivkunst vorgestellter Riß eines Gebäudes, welcher dasselbe so zeigt, wie es in gewisser Weite und in einem gewissen Stande, auch wohl zu gewisser Zeit des Tages, in die Augen fällt. Man sagt es aber auch von den Mahlereyen, die in Gebäuden, nach perspectivischer Kunst, angebracht werden; besonders aber sind es die in großen und kleinen Sälen, Gallerien, Gärten ꝛc. an den Wänden gemachten Gemählde, als wenn sie daselbst fortgiengen, oder mit einem andern offenen oder im Gesichte stehenden Zimmer zusammenhiengen, so daß auch geschickte Augen dadurch hintergangen werden. Etwas eigentlicher heißt es noch eine Oeffnung in der Gartenwand mit einem vorgezogenen Graben, um die Gänge dem Ansehen nach zu verlängern.

* Ausseilen, dem ins Hängeseil getretenen Leithunde aus dem Seile helfen.

* Ausseimen, das Rooß oder Gewirk (den Wesel) von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

* Aussen-

*Außenwände, Fr. Aumées, Hamaux, werden von den Fischern bey einem dreymaschigen oder aus 3 auf einander gelegten Netzen bestehenden Garne, die beyden auswendigen Netze, welche große Maschen haben, genannt.

*Außertief, wird von den Deichländern ein Ableitungs-Graben, d. i. ein Graben genannt, welcher das Wasser außerhalb dem Deiche abführt, und entweder in die See oder in den großen Strohm leitet. Es steht dieser Graben in der größten Gefahr, von der übertretenden Fluth zugeschlickt oder versandet zu werden. Wo dieses zu befürchten ist, faßt man ihn zu beyden Seiten mit einer guten Bewallung ein. Sollte allenfalls der Siel nicht Wasser genug geben, oder dieses nicht schnell genug fließen, den Schlick oder Sand vor sich her zu treiben und in die See zu stürzen, da pflegt man noch das Wasser des benachbarten Siels zu Hülfe zu nehmen, und beyde in ein gemeinschaftliches Außertief zusammen zu leiten. Man kann leicht ermessen, was für Unkosten, was für Aufenthalt entstehen müsse, wenn ein solches Außertief sich nicht selbst reinigen und im gangbaren Stande erhalten würde. Bey eingefaßten Außertiefen kömmt selbst die abfließende Ebbe der Reinigung des Canals zu statten, welches auch sehr nöthig ist, wo im Sommer nicht Vorrath genug vom Binnenwasser vorhanden ist. Jedoch diesen Nutzen läßt die Ebbe nur alsdann zurück, wenn der Graben entweder hohe Ufer besitzt, oder mit einer Bewallung begleitet wird, zwischen welcher sich das ausgetretene Fluthwasser aufhält, und mit einem lebhaften Sturz in die See zurück fließt. Wenn die Fluth schlickt, wenn sie die niedrigen Gründe durch ihre Wellen versandet, so ist alsdann sehr nöthig, alle Mittel zu Hülfe zu nehmen, daß nicht ein gleiches dem Außertiefe wiederfahre, und die von dem Siel erwartete Hülfe vereitelt werde.

Aussetzen, siehe Auslesen.

Aussetzung der neugebornen Kinder, siehe im Art. Findel-Haus.

Aus-

Aussicht, siehe Aussehen.

Aussieben, Fr. Cribler; siehe Sieb.

* *Aussiere*, ein von vielen Gebünden zusammen geschlagener und gezwirnter Fäden gemachtes Seil. In Provence nennt man Aussiere eine von Netzen gemachte Einfassung, welche an die Enden seiner Garne angebunden wird. Siehe *Sardon*.

Aussondern, siehe Ausleſen.

Ausspalzen, siehe Spelz.

* Ausspänner, heißen in Churſachſen diejenigen Bauern, welche Aecker beſitzen, und mit Pferden und anderm Zugviehe ihrem Gerichtsherrn gewiſſe Frohnen und Dienſte leiſten müſſen; werden auch Pferdner und Hüfner genennt.

Ausspann, Ablager; siehe Atzung.

* Ausspann, wird der Ort genennt, wo die Fuhrleute mit ihren Wägen und Pferden einkehren.

* Ausspannen, heißt, die Pferde oder ander Zugvieh, nach verrichteter Arbeit, von dem Wagen oder Pfluge ablöſen, oder abſpannen.

So bedient ſich auch dieſes Wortes das Frauenzimmer, wenn ſie diejenigen Sachen, die ſie zum Nähen in einen Rahm ſtraff angezogen, ſo bald ſie damit fertig ſind, wieder auflöſen und heraus nehmen.

* Ausſprengen, wird von einem Pferde geſagt, wenn man es aus dem Schritte gleich von der Fauſt in den Galopp oder Carriere anſprengen läßt.

* Ausſpülen, heißt, wenn man die aus dem Seifenwaſſer warm gewaſchene Wäſche noch einmal vor dem Aufhängen aus kaltem Waſſer auswäſcht, damit die Lauge und Seife vollends heraus komme.

* Ausſpüren, heißt diejenige Beſchäftigung der Jäger, da ſie mit den Spürhunden das Wild aufſuchen, und die Spur zu entdecken ſuchen.

Ausſtafirung, siehe Garnitur.

* Ausstaken, ist eine Verrichtung der Kleiber und Lehmarbeiter bey Gebäuden, wenn sie nämlich den Raum zwischen zween Balken, Riegeln und andern Hölzern, wie bey dem Schwebeästrich, Bleichwänden und Schurzen der Feuermauern nöthig ist, mit Stroh in Lehm getreten ausfüllen sollen, da sie dann die Balken und andere Hölzer ausreißen, oder einen Falz in selbige meißeln, schwache Scheithölzer, darein passend hauen und zuspitzen. Siehe Kleiber.

* Ausstattung, Ausfertigung, begreift alles, was die Aeltern einer Tochter an Kleidern, Weißzeug, Betten und anderm Geräthe, auch weiblichen Schmuck, mitgeben, oder auf die Verheurathung wenden. An großen Höfen wird dergleichen Ausstattung der Prinzessinnen, einige Tage hindurch zur Schau öffentlich ausgesetzt. Von den Söhnen hat das Wort Ausstattung nur in so weit Statt, wenn die Aeltern ihnen etwa die Hochzeit ausrichten, die Hochzeitkleider anschaffen, oder überhaupt zu dem Hochzeitaufwande etwas Gewisses an Gelde zustellen. In den Rechten heißen alle und jede Kosten, welche auf die Hochzeit und Ausstattung gewendet werden, auch Aussteuer; dieselbe muß bey Adeligen, wenn sie aus dem Erbe nicht gegeben werden kann, aus dem Lehen gefolgt, und nicht von den Land- sondern Lehenserben geleistet werden, hat auch den Vorzug vor den Creditoribus des Bruders, wenn selbst den Gläubigern eine Pfandverschreibung wäre gegeben worden. Zu Genf dürfen, nach der neuesten Polizeyordnung, Personen vom ersten Range nicht über 1000 Livres, und die vom zweyten Range nicht über 400 Livres auf die Aussteuer an leinenem Geräthe oder Kleidern verwenden. Siehe auch Braurschatz.

* Ausstechen, ist eine bey den Kürschnern gewöhnliche Redensart, wenn sie die Wamme aus dem Balge schneiden; dieses nennen sie die Wammen ausstechen.

Aussteuer, siehe unter Ausstattung.

* Ausstocken, Ausreuten, Ausroden, Ausrotten, Stockroden, Stuckenroden, L. Eradicatio lignorum, Fr. Déraciner, Exstirper, ist ein Forstterminus und heißt, wenn man einen Theil eines Waldes gänzlich abräumet, die Stöcke und Wurzeln ausrottet, und also den Grund und Boden zu einem Acker oder Fruchtfelde zurichtet.

Die Stöcke der abgehauenen Stämme, oder die zurück gebliebenen Stubben werden überall, wo die Waldungen gut administrirt werden, mit zur Forstnutzung gezogen. Die Erfahrung lehrt, daß solche sowohl zum Brennen in der Haushaltung, als auch zum Verkohlen und Gebrauch auf den Hüttenwerken, eben so gut seyn, als das Baumholz selbst. Das Roderlohn kömmt zwar allerdings höher, und 2 bis 3 mal so hoch, als das Hauerlohn des Baumholzes; es bleibt aber doch immer noch Profit dabey; und wenn dieses auch nicht wäre, so verlängert es wenigstens den Haushalt im Forste, welches zu unsern Zeiten, bey dem so stark einreißenden Holzmangel, allemal Vortheil genug ist. An andern Orten aber, wo die Forstöconomie noch auf dem Fuße unserer ältesten Vorfahren, die sich vor Holz oft kaum zu retten gewußt, getrieben wird, beziehet man sich dieses Vortheils auch noch jetzt. An einigen Orten sind sie ein Accidens oder Stück der Besoldung der Forstbedienten. Wo ordentliche Gehäue gehalten, und die Ausrodung der Stubben ordentlich betrieben wird, ist ein solches Accidens wohl unstreitig zu groß; indessen wird es wenig, außer an den vorher gedachten Orten, gefunden werden, und an diesen ist es auch jedem wohl zu gönnen, weil der Abgang seiner Waare, sowohl wegen des Ueberflusses an anderm Holz, als der damit verbundenen beschwerlichen Arbeit, und des unbekannten Nutzens derselben, gewiß schlecht genug seyn wird. An den meisten Orten aber werden sie auf Kosten der Herrschaft ausgeroder, und auf verschiedene Art zu Nutze gemacht. In beyden Fällen, oder der Nutzen mag überhaupt

haupt seyn wem er will, werden die Stockscheitschläger oder Stubbenroder sogleich angelegt, wenn die Bäume gefällt und das Gehau in etwas wieder aufgeräumt worden. Die Ursachen hievon sind leicht zu finden. Die Ruhe, welche das Gehau nach seinem Abtriebe nothwendig bekommen muß, wenn es nicht zu Anger werden soll, erfordert nicht nur solches, sondern ein frischer Stock zerschlägt sich auch weit besser, als wenn er erst ein Jahr gestanden hat, da er merklich zäher wird; obgleich sonst auch wahr ist, daß die Seitenwurzeln im ersten Jahre sich nicht so gut heraus arbeiten lassen, als wenn sie erst ihre Kraft verloren haben, und abgestorben sind. Läßt man aber die Gehäue zu alt werden, daß erst junger Anflug oder Anwachs aus den Kernen darauf ist, so gereicht es zum Schaden des Forstes, weil nicht nur die Würzel das um selbige herum stehende junge Holz in Menge mit ausreißt, sondern auch durch das viele Trampeln und Hin- und wiedergehen, noch viel mehreres zu Schanden gemacht wird. Wenigstens müßten die Stöcke alsdann so lange stehen bleiben, bis das Holz ziemlich wieder aufgewachsen ist und die Wurzeln abgefault sind, daß sie mit wenigern Umständen und Mühe ausgehoben werden können; es taugt aber doch auch nicht viel, und thut gemeiniglich mehr Schaden, als man Nutzen davon zu hoffen hat.

Es hat bisher ein großer Irrthum gewaltet, da die meisten geglaubt haben, das Ausstocken sey dem Wachsthume des Holzes hinderlich, da doch die Unterlassung desselben ihm vielmehr so schädlich ist, daß diese wohl eine der Grandursachen von dem Holzmangel, und Hinderniß des Wachsthumes von dem Anflug, genennet werden kann. Man hatte geglaubt, die jungen Pflanzen um den alten Stock würden dadurch verderbt; und zwar hatte man nicht gänzlich unrecht. Wo alte Stöcke in den Wäldern, die meistens oder ganz ausgehauen worden, sich befinden, und wo vieler Anflug sich zeigt, da kann

dergle-

dergleichen geschehen. Wo aber auch in diesen Waldungen nur hie und da ein und ander Stück gefällt worden, und wo eben deshalb wenig oder nichts vom Samen aufgegangen, als in dem harten Laubholze, wo der Anflug viel seltener ist, da kann diese Einwendung nicht Statt haben. Wenn nun wohl 9 Theile von dieser Art gegen 1. von der erstern gefunden werden, so darf man hieraus nicht eine allgemeine Regel, sondern nur eine Ausnahme derselben setzen. Der zweyte Grund welchen man dagegen anbringt, ist: Diese Stöcke und Wurzeln faulen, düngen also die jungen Pflanzen, und befördern deren geschwinderes Wachsthum, welches durch die Erfahrung bewiesen werde. Auch dieses ist wahr. Doch muß man nicht betrachten, welche Weise Nutzen, sondern welche größern Nutzen und Schaden bringe. Die Stöcke selbst von großen weichholzigen oder Tangel (Nadel-) Bäumen, werden wohl in 30 Jahren nicht faulen; von großen Eich- und Buchbäumen, die gesund sind, vielleicht kaum in 80 bis 100 Jahren; aber was ist dieses noch gegen die Wurzeln zu rechnen? Denn da in dem Tangelholze das Herz sich meistens zu unterst im Stamme, weit mehr aber in den Wurzeln, befindet, solches aber bekanntermaßen vor der Fäulung bewahret, wie große Plätze müssen nicht unnütz bleiben, wenn Stöcke und Wurzeln nicht ausgerottet werden! Dieser Grund gilt also eben so wenig, als wenn man anrathen wollte, das Getreide auf den Aeckern, und das Gras auf den Wiesen faulen, oder nur die Aecker 20 oder 30 Jahr lang brach liegen zu lassen, weil sie sich besser erholen, und nachher mehr Getreide liefern würden. Allein über dieses zeigt es die Erfahrung.

Die Stubben der Tangelhölzer werden alle ausgerodet, so bald der Stamm abgehauen ist, weil sie nicht wieder ausschlagen; beym harten, laubtragenden oder lebendigen Holze aber, werden nur diejenigen mitgenommen, von welchen kein tüchtiger Ausschlag mehr zu vermuthen

machen ist. Die Ausrodung der erstern geschieht am leichtesten, wenn der Baum gleich mit der Wurzel gefällt wird. Bey den andern aber, wird zwar in dem Falle, da man, wenn der Baum noch steht, schon sieht, daß der Stock nicht mehr tauge, der Stamm samt diesem zugleich ausgerodet; außerdem aber sucht sich der Holzhauer so gut, als möglich, auf andere Art zu helfen.

Nach dem Berichte, der No. 51. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 465, f. steht, verfährt man auf der Dresdner Heide und dasigen Gegenden folgender Gestalt. Zuvörderst hauet man alle in der Oberfläche der Erde liegende Wurzeln ab, bringt sie mit einem dazu gehörigen Hebebaume heraus, untergräbt alsdann den Stock um und um, und thut in seine Herz- oder Pfahlwurzel mit der Art einige Hiebe. Wenn dieses geschehen ist, wird die Art mit einem hölzernen Schlägel, nach Beschaffenheit der Stärke des Stockes, entweder, wenn er sehr stark ist, auf beyden Seiten, oder, wenn er schwächer ist, nur in der Mitte oben eingeschlagen, bis man mit eisernen und hölzernen Keilen die verursachten Spalten so weit auseinander treiben, und auf diese Art den Stock so vortheilhaft spalten kann, daß man mit einem starken bis 8 Ellen langen Hebebaume dazwischen zu kommen, und damit den Stock aus der Erde zu drehen, sich im Stande befindet. Wenn die Stöcke noch grün, oder recht trocken sind, lassen sie sich am besten heraus bringen, und es können zwo Personen, in so fern die Stöcke gut spalten, in einem Tage 3 Stockklafter fertigen, davon eine zu machen 8 bis 10 Gr. bezahlt wird. Bey harten Stöcken hingegen bekommen sie mehrentheils 2 G. à Klafter mehr an Macherlohne.

Im Vogtlande bedient man sich folgender Vortheile. Man haut die stärksten Wurzeln um den Stock herum ab, doch so, daß eine davon, ungefähr 1 Elle lang, am Stamme stehen bleibt. Diese nun untergräbt man nur in so weit, daß man mit einem bis 10 Ellen

langen starken Hebebaume darunter kommen kan
Unter diesem Hebebaum wird ganz nahe an der Wu
zel des Stammes ein Scheit oder Kloz untergelegt, a
welchen 2 bis 3 Stockmacher bis in die äußerste Spi
steigen, und so lange wuchten, bis sie auf diese Art d
ganzen Stock aus der Erde heraus sprengen, den
alsdann mit eisernen Keilen zerspalten, und in Klafte
aufsezen. Für 1 Klafter $\frac{5}{4}$ tief, erhalten sie 7 bis
Gr. an Macherlohn.

In den gommerschen Gegenden gebraucht man b
den eichenen Stöcken folgende Methode. Man spalt
selbige, alles stückweise, aus der Erde heraus, und wi
derholt diese Arbeit so lange, als es möglich ist. D
aber etwann noch zurück bleibenden und mit einer Ha
wurzel versehenen Sturz muß man völlig untergrabe
und seine Hauptwurzel durchhauen.

Im Jahre 1751, trat eine kleine Schrift von 2 Bo
gen ans Licht, welche den Titel führt: Die zur
Dienst des Forstwesens verstärkte Kraft des H
bels, welche man in Mosers Grundsätzen der Fors
Oeconomie, Th. I, Frf. und Leipz. 1757, 8. S. 211–
216, wie auch im 1. St. der Neuen Beyträge zu de
Cameral- und Haushalt. Wissensch. Jena, 1766, 8
S. 83—93, wieder abgedruckt findet. Der Ho
Verfasser schreibt, nach einem weitläuftigen Eingang
welchen ich, zur Ersparung des Raumes, hier wegla
se, also:

„Um nun diese Stöcke mit geringer Mühe oder Ko
sten aus dem Wege zu schaffen, so ist die Mechanik zu
Hülfe zu nehmen; und meines Bedünkens soll da
Fig. 34 vorgestellte verstärkte Hebel gute Dienste thun
Damit man aber denselben recht anzuwenden, auch be
quem und ohne sonderliche Kosten einzurichten wisse, so
will ich denselben stückweise beschreiben. Fig. 30 stellt
also den Hebebaum vor, welcher aus nichts anderm,
als einem rohen, doch gesunden Baume besteht, wel
sich

sich ein jeder, in der Nähe des Ortes, wo man damit arbeiten will, stehender Baum schickt, wenn er nur die erforderliche Stärke hat, wozu ich jedoch einen grünen Baum vorziehen wollte. Es braucht selbiger keine andere Zurichtung, als daß man ihn am spitzigen Ende einschneide, bey a. a, und dem Einschnitt gegenüber, bey b einen, zween oder drey eiserne Haken oder Nägel einschlage, so ist der Hebel gewaffnet und fertig. Auf daß man aber auch wisse, wie das gekerbte Eisen Fig. 32, so; in den Einschnitt a. a. zu liegen kömmt, befestigt werde, so sind daran 4 Ketten mit so viel Haken bey c. c. c. c. zu finden, vermittelst welchen der Baum umschlungen, die Haken aber in das Holz eingeschlagen werden. Gleichwie aber auch viel darauf ankömmt, daß der Hebel ein gutes und festes Lager bekomme, so habe ein dergleichen von dem Leupold entlehnt, welches Fig. 27 zu sehen ist; dieses ist bey d. d. mit Eisenblech beschlagen, damit der Hebel nicht einschneiden könne. Um die Einrichtung davon zu sehen, so zeigt Fig. 26 den obern, Fig. 28 aber den untern Theil an, welche zusammengesezt also wie Fig. 27 aussehen. Endlich stellt Fig. 33 den Haken vor, der mit seinen Stricken um des Hebels Kopf, Fig. 30 bey b. geschlungen, der Haken selbst aber an jene Wurzel, welche man auszureißen bemüht ist, angehängt wird.

Weil jedoch der Hebel viel zu lang und schwer werden würde, wenn man eine gar große Gewalt damit erzwingen wollte, und daher diesen zu regieren mehr Unbequemlichkeit machte, als die Mühe, welche man damit zu ersparen suchte, anderer Weitläuftigkeiten zu geschweigen: so habe den Abgang der Länge durch eine daran gehängte Heblade ersezen wollen, wie Fig. 34 bey e. e, und f. zu sehen ist. Mir hat diese Maschine um so viel mehr zu diesem Ende gefallen, als selbige überall zu finden und bekannt, oder wenigstens mit leichten Kosten anzuschaffen ist. Außerdem so weiß auch jeder-

mann damit umzugehen, und Leute von mittelmäßigen Kräften können damit zu recht kommen. Wem allenfalls diese Maschine zu gemein ist, kann statt dieser, eine französische Heblade, oder eine Windeschraube ohne Ende ꝛc. anbringen, wie denn Fig. 35, a. a. einen Flaschenzug vorstellt, wobey ein Ochs, die Gewalt auszuüben, gebraucht werden kann.

Nachdem nun die Theile dieser zusammengesetzten Maschine angezeigt, so wollen wir sehen, wie sie gebraucht werde. Wie es aber die Meinung nicht hat, alle Stöcke ohne Unterschied lediglich mit der Maschine auszurotten, welches unmöglich seyn würde, sondern nur einige Mühe im Aufgraben zu ersparen, daß man nur nicht den ganzen Stock zu untergraben hätte, wie es ohne diesen mechanischen Vortheil seyn müste: also muß man wenigstens zuvörderst in so weit um den Stock mit Graben Luft machen, daß man einige Wurzeln davon entdecken könne, wie Fig. 34, c. zu sehen ist. Wenn man also eine solche Wurzel hat, um welche man den Haken, eine Kette oder Strick schlingen kann, so sieht man zu, wie man, nach Beschaffenheit der Gegend und des Grundes, des Hebels Lager anbringe, welches man, nach Gutbefinden, auch anders, als es hier vorgestellt ist, zurichten und verbessern kann. Doch ist vor allem dahin zu sehen, daß man das Lager, so viel immer möglich, dem Stamme oder der Wurzel nähern möge, immaßen zu besonderm Vortheil des Hebels dergestalt der Kopf verkürzt wird. Eben in dieser Absicht soll man, wo möglich, wie z. B. an bergigen Orten, den Hebel horizontal zu stellen suchen, mithin des Hebels Kopf gegen den Berg, den Schweif hingegen nach dem Thale zu richten.

Was nun das eingekiemte Eisen, und das mit Blech beschlagene keilförmige Holz bey b. d. Fig. 34 betrifft, so wird dieses hoffentlich keiner weitern Erläuterung bedürfen, da man auch davon keine weitere Wirkung verlangt, als nur die sichere Ruhe und Beständigkeit, die der

Hebel

Hebel und Lager durch das Eisen hat, zu erhalten. In Ansehung des Anheftens des Strickes bey a. ist zu merken, daß, je näher dasselbe an das Ende vom Schweif des Hebels zu bringen ist, desto mehr Stärke der Hebel bekomme. Die Heblade hingegen, f, oder den Flaschenzug, Fig. 35, a. a. soll man sodann senkrecht stellen.

Um nun, so viel es sich thun lassen will, die Kraft zu mehren, so habe ich an dem Seile, Fig. 34, bey e. e. zwo Rollen oder Kloben noch beygefügt, deren einer am Hebel, bey a, der andere aber an einem Stocke oder Baume, bey h. befestigt ist, welchemnach die Arbeit durch den kleinen Hebelsarm g. in der Heblade f. bekannter Maßen mit großer Wirkung vollzogen werden kann.

Weil aber gedachter Hebel öfters zu unbequem zu heben und zu regieren seyn dürfte, zumal, wenn nur 1 oder 2 Personen zugegen sind: so habe auch, diese Beschwerlichkeit zu mindern, eine besondere Maschine, Fig. 31, beygefügt, die aus drey, oben mit einem Stricke, Weiden oder Birken ꝛc. zusammen gebundenen Latten oder Stangen besteht, woran ein Kloben hängt, vermittelst welchem man den Hebel in verlangte Höhe und Stellung bringen kann."

Herr Carl Hising, in seiner d. 20. Jun. 1753, zu Upsal, unter dem Vorsitze des Hrn. Prof. Berch gehaltenen Disputation: „Auf was Art morastige Gegenden zum Ackerbau genutzt werden können", welche man im 11. St. der Hannov. nützl. Samml. a. d. J. 1755, übersetzt antrifft, giebt folgende sehr leichte und bequeme Art, die Stöcke auszuroden, an.

Trift man einen Boden an, der noch voller Stämme steht, von welchen der Wald 1 oder 2 Jahre zuvor abgehauen ist, und welcher daher weit schwerer abzuräumen wäre: so nimmt man in diesem Fall eine starke Stange, bindet an das kleine Ende derselben einen Strick, und errichtet die Stange dicht an dem Stamme und der Wurzel. Wirft man darauf einen offenen eisernen Haken um die Stange und den Stamm zugleich, und fängt mit dem Stricke an zu ziehen, so verhält sich die Sache

nicht anders, als wäre der Baum gar nicht umgehauen, und als wenn man denselben mit einem Bothshaken herunter zöge. Nach der ungleichen Dicke der Stämme muß man mehrere dergleichen größere und kleinere Haken in Bereitschaft haben. Ist ein Haken nur zu weit, kann man durch Zusatz von Holzkeilen denselben geschickt und kneifend machen.

Ein ganz einfaches Hebezeug, Stöcke und Wurzeln, die fest in der Erde sitzen, heraus zu reißen, vom Herrn Gabr. Polhem, findet man im XVIIIten Bande der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1756, S. 193—195, beschrieben. Seine Verrichtung ist so einfach, und die Art, den Hebebaum mit größtem Vortheile der Kraft und mit der geringsten Menge Leute zu brauchen, fällt so deutlich in die Augen, daß man sie bey dem ersten Anblicke aus dem perspectivischen Risse abnehmen kann. Die Bildung desselben liefert Fig. 36.

A, ist der Stock, welcher ausgerissen werden soll, mit seinen Wurzeln von ungleicher Länge.

B, der große Hebebaum, mit dem man die Wurzeln aufwägt. Man kann diesen Baum nach Gefallen länger und kürzer, dicker und dünner, machen, nachdem es die Länge und Festigkeit der Wurzeln erfordert. Seine Länge kann auf 8 bis 10 Ellen, und die Dicke am stärksten Ende auf einen Durchmesser von 7, 8, 10 Zoll steigen. Dieses Ende legt man auf den Stamm, und macht es an der untern Seite ein wenig flach, daß es fest liege.

C, die Hebelade, die von zähem Birkenholze oder guter Sumpftanne gemacht wird. Sie ist 3 bis 4 Ellen hoch, und die Pfeiler sind 6 bis 8 Zoll dick ins Gevierte, oder ein wenig breiter, als ihre Dicke beträgt, damit die Löcher desto mehr Stärke behalten. Der Zwischenraum zwischen den Pfosten beträgt 5 bis 6 Zoll mit einer Querpfoste oben und unten wie die Zeichnung zeigt. In diese Pfeiler werden Löcher, 7 bis 8 Zoll von einander und einander gegenüber, gebohrt.

D, ist

D, ist ein anderer Hebel, 6 bis 8 Ellen lang, in der Mitte 3 bis 4 Zoll dick, noch einmal so breit, und an beyden Enden spitziger. Zu diesem Hebel bedient man sich zweener Zapfen e. e, entweder von Eisen, $\frac{1}{4}$ Zoll im Durchmesser, und $\frac{1}{2}$ Elle lang, oder von festem Holze, 2 Zoll dick, besonders von Blaueichen und starken Tannenästen. Die Löcher in dem Pfeiler C werden etwas schief vorwärts gebohrt, und des Hebels D untere Kante ist etwas schief darnach gemacht, daß er nicht abglitsche, wenn man zu heben anfängt.

F, ist das Seil, welches man um die Wurzel A, und um das dicke Ende des Hebebaumes bindet, nachdem die Erde unter der Wurzel des Baumes ein wenig weggeschafft ist. Man kann dieses Seil so stark und so lang nehmen, als gefällig ist, und muß sich in dem Umwinden nach der Dicke des Seiles richten, daß die gehörige Stärke erhalten werde.

Wenn man heben will, wird ein Kerl an jedes Ende des Hebels D gestellt, da denn diese beyde Kerle abwechselnd aufheben, und jeder seinen Zapfen stufenweise höher steckt.

Wenn das dünne Ende des Hebebaumes B so hoch, als möglich, gekommen, und die Wurzel doch noch nicht los ist, läßt man diesen Hebebaum wieder nieder, und treibt zwischen den Stock und desselben dickes Ende bey G einen Keil oder Klotz hinein; zuvor aber unterstützt man die Wurzel etwas, daß sie nicht wieder zurück sinke, indem diese Umwechselung geschieht. Das Uebrige weist die Uebung am besten.

Man würde dieses Hebezeug gleichfalls mit Nutzen gebrauchen können, Eichenwurzeln zum Schiffbaue aufzubrechen, u. d. g. m. wenn alle Theile ihre gehörige Stärke darnach bekämen.

Die Hebelade ist in Leupold's Theatro machinarum §. 130 beschrieben, und Tab. XVI abgebildet, auch in dessen Theatro machi-

machinar. hydrotechnicar. §. 83. und Tab. XI. ihr Gebrauch, zu Ausreißung der Stöcke, wie hier, gewiesen, nur daß der Hebel D fehlt, weil man dorten nicht Wurzeln abbrechen will, wie hier. Dieses Werkzeug ist so alt, daß es Schwenker in seinen Erquikstunden XV. Th. 23. Aufg. aus dem Franzosen, den er übersezt hat, doch sehr dunkel, beschrieben und abgebildet mitgetheilt hat.

Die zu Bern errichtete Gesellschaft, die wegen ihrer Klugheit und Aemsigkeit in Beförderung der wirthschaftlichen Nutzungen ihres Landes mit allem Rechte berühmt ist, hat im 1. St. des I. Th. ihrer Sammlungen von landwirthschaftlichen Dingen, Zürich, 1760, 8. S. 191—198, eine sehr leichte Art bekannt gemacht, wie man die Unbequemlichkeiten aus dem Wege räumen kann, die entweder von den Bäumen selbst, oder von ihren Wurzeln, herrühren. Man findet sie auch in Hirschens Sammlung ökonomischer Nachrichten, Anspach, 1763, 8. S. 224—231, imgl. in Mills übers. vollständ. Lehrbegriff der prakt. Feldwirthschaft, 1. B. Lpz. 1764, 8. S. 191—195, und im 9. Th. der Abhandl. der freyen ökon. Gesellsch. zu St. Petersburg, S. 74, fgg. Die Mittel dazu sind zwey Kunstwerke, welche Peter Sommer, ein Bauer in dem Canton Bern, erfunden hat.

Das erste darunter, Fig. 37, zu Ausrottung der Bäume mit der Wurzel, ist in Gegenwart der vornehmsten Obrigkeitspersonen von Bern, und einer großen Menge Zuschauer, im Dec. 1759 in einem Holze neben dieser Stadt versucht worden. Es wurde eine Eiche, die unten am Boden 3 Fuß, 8 Zoll im Durchschnitte hatte, mit der ganzen Wurzel, in Zeit von 8 Minuten ausgehoben, ungeachtet der Boden beynahe 2 Monat hinter einander gefroren gewesen. Nachher ist von Bevollmächtigten der Londner Gesellschaft zur Ermunterung der Künste, Handwerke, und der Handlung, eben davon mit gleichem Erfolze die Probe gemacht worden.

Die

Die zween Balken A, wovon an Fig. 37, nur eine Seite zu sehen ist, sind aus starken eichenen Pfosten, deren jede wenigstens 3 Zoll dick ist, gemacht. Es sind, wie man in der Zeichnung bemerken wird, Löcher durch beyde gebohrt, die auf einander passen, zu eisernen Nägeln, an welchen der Hebel zwischen den zween Balken sich bewegt, die man immer höher und höher stecken kann, so wie der Baum gehoben wird. Die zween Balken, zwischen welchen der Hebel sich bewegt, stehen ebenfalls 3 Zoll weit von einander. Diese Balken werden oben und unten durch zwey Querstücke, die sie gehörig von einander halten, und durch starke eiserne Reifen, die sie fest zusammen binden, wohl verwahrt.

Die eisernen Spindeln, an welchen der Hebel steckt, müssen $\frac{5}{4}$ Zoll, und die Löcher, wodurch sie gehen, $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitte haben. Wie die Löcher gemacht werden müssen, wird in der beygefügten Zeichnung zur Genüge angegeben.

Unten auf dem Boden wird der Balken durch Pfähle, welche man tief in die Erde schlägt, befestigt.

Der Hebebalken B wird von Ulmen- oder anderm klarkernigen Holze, welches nicht splittert, noch sich beugt, gemacht, und mit 3 starken eisernen Spitzen oben versehen, die fest in den Baum einstechen. Dieser Hebebalken hat im Quadrat 6 oder 8 Zoll. Mitten durch denselben ist von dem dicksten und untersten Ende bis an den ersten von den zween Ringen a und b, die Länge hinan eine Spalte geschnitten, der Kette C Platz zu machen, daß sie sich um die Rolle c herum bewegen könne. Die Rolle muß 4 Zoll dick, und 9 Zoll im Durchschnitte seyn.

Es wird, allem Vermuthen nach, nicht so stark reiben, und folglich mit dem Kunstwerke viel leichter, und mit mehr Gewalt gearbeitet werden können, wenn die Rolle c mit ihrer Achse inwendig in dem Hebebalken sich dreht, als wenn es auswendig auf demselben geschieht.

Dieser Hebebalken wird mit Hülfe der Rolle durch die Kette C gehoben. Sie muß ungefähr 10 Fuß lang, und die Glieder 4¾ Zoll lang, und ½ Zoll dick seyn. Ein Ende von dieser Kette wird oben an den Balken A befestigt. Das andere geht durch die Theilung in dem untern Theile des Hebebalkens um die Rolle c herum, und das letzte Glied hat die Gestalt, wie G, in Fig. 38, wo das Ende des Hakens zu sehen ist, der in sie hinein gesteckt wird.

Dieser Haken F, ist in Fig. 39 besonders gezeichnet, und zwar so, wie Fig. 38, nach einem Maßstabe, welcher zweymal so lang ist, als der, nach welchem Fig. 37 gemessen ist. Sowohl dieser, als der Angriff E, und der Bogen H, muß durchaus von festem Eisen seyn. Der Angriff muß da, wo er sich mit dem Haken vereinigt, 2 Zoll dick werden; von da weg bis an den Bogen kann die Dicke nach und nach abnehmen, und der Bogen darf nur die Dicke eines Viertelzolles haben.

Der untere Theil des Hebebalken wird durch ein starkes Eisen auf jeder Seite, und durch zween Querriegel, wie die Buchstaben J J zeigen, fest an die eichenen Balken angemacht. Vermittelst dieser Riegel bewegt er sich an den Balken hinan, wie das Kunstwerk arbeitet; und an dem obern Ende der Balken schlupft der Hebebalken durch ein Eisen, das an ihnen befestigt ist.

Der Hebel D, der mit zween eisernen Ringen befestigt ist, hat an seinem dicksten Ende eine Spalte, worein der Angriff E kömmt. An dem Angriff ist er mit 2 Nägeln befestigt, dessen äußerster in ein Loch des Bogens, wie es sich am besten zur Bearbeitung mit dem Kunstwerke schickt, gesteckt wird.

Fünf oder sechs Leute arbeiten mit diesem Werkzeuge sehr leicht. Zween oder drey werden an den Hebel gestellt, und heben den Hebebalken mit einer Gewalt, die im Stande ist, den Baum mit der Wurzel auszuziehen. De rvierte steckt die Nägel anders, auf welchen der Hebel ruht; und zween andere halten in gehöriger Entfernung ein Seil, welches oben an dem Baume angebunden ist, ihn zu lenken, wo er hinfallen soll.

Die-

Dieses Kunstwerk kann nicht in gerader Linie in die Höhe, sondern es muß schief gestellt werden. Denn wenn der Baum gehoben wird, so hebt er die Erde durch seine ausgebreitete Aeste etliche Fuß um sich herum in die Höhe.

Der Grund von dem zweyten Kunstwerke von Sommern, die Stöcke und Wurzeln der Bäume auszurotten, Fig. 40, sind die zween Balken des Werkzeuges, wovon wir bereits gesprochen haben. Der Hebebalken ist weggenommen, und die Pfosten A werden neben den Stock, der heraus gehoben werden soll, gerade in die Höhe gestellt. Eine Kette, die mit dem einen Ende oben an die Pfosten befestigt ist, geht um eine Rolle b, die sich in einem Kloze c dreht; und das zweyte Ende wird, wie vorher, durch einen Haken, und den Hebel D, in die Höhe gezogen. Noch eine Kette e ist an einen starken Ring unten an dem Kloze festgemacht, und, nachdem für sie ein freyer Durchgang gegraben worden, unter einer Hauptwurzel des Stockes, den man heraus heben will, weggezogen. Das andere Ende dieser Kette wird alsdann herum genommen, und in einen andern Ring an dem Untertheile des Klozes eingehakt. Der Hebel verrichtet mit leichter Mühe das übrige Werk.

Kurz darauf, nachdem dieses sinnreiche Kunstwerk des P. Sommers öffentlich bekannt gemacht worden war, schrieb Herr N. E. Tscharner, Secret. der Gesellschaft zu Bern, d. 10. Jan. 1763, einen Brief an die Londner Gesellschaft, darin er den großen Nutzen dieses Kunstwerkes bestätigt, und zugleich allerhand wichtige Verbesserungen an demselben anzeigt.

"Im Jahre 1760 kaufte ich ein solches Kunstwerk von dem Erfinder, und den darauf folgenden Frühling machte ich damit etliche kleine Versuche, welche vortrefflich wohl von Statten giengen. Im Sommer des Jahrs 1761. nahm ich mir vor, eine große Buche, die damals in vollem Safte war, in Gegenwart etlicher guten Freunde vermittelst dieses Kunstwerkes auszureißen. Bey dieser gewaltsamen Arbeit sprangen die allerstärksten Ketten entzwey, so daß keine einzige fest genug dazu war.

Durch

Durch oftmalige Wiederholung meiner Versuche, habe ich zwey Dinge an diesem Kunstwerke zu verändern gefunden. Das erste ist dieses. Ich fand, daß die Kette C die Stärke des Kunstwerkes ganz und gar nicht vermehrt, sondern vielmehr hindert, daß es sich nicht so leicht und mit der rechten Wirksamkeit bewegt, weil sie zu sehr anreibt. Ferner, wenn der Hebebalken gegen die zween Balken A stärker drückt, so wird alsdann diese Kette zwischen die zween Balken eingequetscht, sie macht die in ihnen befindlichen obern Löcher unnütz, und hindert mich, daß ich mit dem Werkzeuge nicht die vollkommene Länge hinaus arbeiten kann. Da mir nun dieses nicht möglich ist, so finde ich mich genöthigt, es von seinem ersten Platze wegzuheben, wieder an einem andern fest zu machen, und von neuem anzufangen; dieses alles geht ohne Zeitverlust nicht ab. Zweytens, und aus eben diesem Grunde habe ich gefunden, daß der Hebebalken zu kurz ist. Ich habe mir also Mühe gegeben, diesen beyden Unbequemlichkeiten abzuhelfen. Die Kette habe ich weggenommen, und also gemacht, daß das Kunstwerk nicht mehr anreibt. Durch die Verlängerung des Hebebalkens habe ich es so weit gebracht, daß ich das Kunstwerk nicht von seinem Orte wegrücken darf. Anstatt des großen Ringes, der durch die Kette gemacht wird, und an welchen der Haken F anfaßte, habe ich einen starken eisernen Nagel eingesteckt, welcher unter der Rolle oder Walze c durch die Bäume durchgeht, an welchen mein Haken anfaßt, und den Hebebalken habe ich 4 Fuß länger gemacht.

In dem Herbste 1761. bewies ich, in Gegenwart verschiedener Mitglieder von der Berner Gesellschaft, daß 3 Männer mit Hülfe dieses Kunstwerkes in einer einzigen Stunde 3 Tannen ausrotten können, die im Durchschnitte 12 bis 18 Zoll stark sind. Folglich wird es ihnen gar nicht schwer, in dem kürzesten Wintertage 25 solche Bäume auszurotten. Sollten sie es bloß mit der Hand thun, so würden sie in 6 Tagen damit nicht zu Stande kommen. An eben demselben Tage wurde eine Tanne mit diesem Kunstwerke in 5 Minuten aus der Erde gehoben.

Meine Arbeiter konnten in einer sehr kurzen Zeit mit diesem Kunstwerke so geschickt umgehen, daß sie im Herbste des vergangenen Jahres in einer einzigen Stunde 5 eben so große Tannen, als die jetztgemeldeten, ausrotten konnten. Oefters banden sie 2, und wohl gar 3 kleine Tannen mit einer Kette zusammen, und hoben sie alle auf einmal aus der Erde, ohne eine einzige Wurzel abzuhauen. Wenn aber dieses geschehen sollte,

sollte, so mußten die Bäume in einer Linie mit dem Kunstwerke stehen, und derjenige, an welchem das Kunstwerk angesetzt war, mußte der stärkste darunter seyn.

Seitdem habe ich es mit Buchen, die zweymal so stark waren, versucht, und etliche davon aus der Erde gehoben. Es gieng freylich wohl etwas schwerer, indessen geschah auch nicht ein einziger Hieb mit der Art an irgend einer Wurzel" ꝛc. Siehe Mills Lehrbegriff ꝛc. V. B. S. 357—362.

In der im Jahre 1766, ohne Benennung des Ortes, in 4. herausgekommenen Abhandlung, zur Aufnahme der Landwirthschaft betitelt, findet man ebenfalls §. 127, die Sommersche Hebmaschine beschrieben, und verbessert. Auch hat Herr Jobst Böse, Hardenbergischer Verwalter zu Geismar unweit Göttingen, in einer 1771 zu Göttingen, in 8. herausgekommenen Schrift, dergleichen Verbesserungen dieser Maschine angegeben. Ich werde diejenigen, so diese Maschine, in so weit man damit Bäume sammt ihrer Wurzel aus der Erde heben kann, betreffen, unter dem Artikel Bäume ausraden, anzeigen. In Ansehung des Gebrauchs derselben aber, um die Stöcke von abgehauenen Bäumen aus der Erde zu heben, meldet er folgendes:

„Es scheint, daß, nach der gezeichneten und beschriebenen Figur, die geschehene Anweisung nur in einem bloßen Gedanken besteht, und der Erfinder davon niemals eine Probe damit angestellt; sonst würde er gewiß gefunden haben, daß, vermittelst einer gerade in die Höhe gestellten Heblade, Stöcke oder Baumwurzeln aus der Erde zu ziehen, nicht möglich ist. Der angegebene hölzerne Klotz um die Rolle wird auch schwerlich die Last aushalten, die damit zu heben erforderlich ist.

Ich habe bey der gemachten Probe die beschriebene Heblade mit ihrem Hebel, die große Zugkette, nebst der Rolle mit der Spille auch wieder gebraucht, anstatt des beschriebenen Klotzes aber nur einen starken eisernen Bügel an die Rollenspindel so lang machen lassen, daß eine Wagenkette, so unter den Stock geschlungen wurde, dadurch gezogen, auch die Zugkette noch Platz zu ihrem freyen Lauf um die Rolle behalten konnte, 10½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, und ½ Zoll dick. Fig. 41, a, stellt des Bügels eine Breitenseite vor; b, wie derselbe an die Rollenspindel angehängt

wird.

wird. Da ich auch die Heblade gerade in die Höhe vor den Stöcken zu stellen, wegen der an denselben sich ausbreitenden Wurzeln, nicht practicabel fand, so ließ ich 2 starke schräge Streben, etwas länger als die Heblade, verfertigen und dieselbe am Obertheil an einer Seite etwas schräg abhauen, damit sie unten weiter von einander gesezt werden, oben an die Heblade aber fest anschließen konnten. Durch die schräge Seite habe ich Löcher bohren, und dieselben mit eisernen Büchsen ausfüttern lassen, damit der Bolzen, so oben durch die Heblade geht, solche nicht spalten konnte. Darauf ließ ich beyde Strebenlöcher gegen das Hebladenloch richten, den Bolzen durchstechen, und die Maschine, wie Fig. 42 zeigt, aufstellen; nämlich die Heblade a an einer, und die Streben b, b, an der andern Seite des Stockes, so nahe als es sich wegen der Wurzeln thun lassen wollte, auch so, daß der Heblade Obertheil und Rolle c gerade in die Mitte über den Klotz, und die Füße der schrägen Streben ungefähr 2½ Fuß davon zu stehen kamen. Dann ließ ich die Zugkette mit einem Ende über den viereckigen Nagel d, so oben in der Heblade steckt, hängen, und in dem andern Ende die Rolle c aufschieben, und solche in des Hebels Haken, welche vorher auf die Bolzennägel gelegt war, hängen, auch eine lange Wagenkette e durch den an die Rolle angebrachten starken eisernen Band f ziehen, und unter den Stock g herumschlingen.

Ich wählte einen gesunden eichenen Stock, wohl 3 Fuß im Durchschnitte dick, und mit starken Wurzeln versehen. Weil mitten unter dem Stock durchzugraben nicht möglich war, so wurde unter einer sehr starken Wurzel eine Oeffnung gemacht, und dadurch die Wagenkette gezogen. Darauf ließ ich mit dem Hebel in der Heblade arbeiten, allein der Stock bewegte sich nicht, obgleich 3 Kerle an dem Hebel so lange ihre Kräfte probirten bis die Wagenkette durch die Gewalt des Druckes zerriß. Die Kette wurde wieder zusammengefügt, und die Arbeit wieder vorgenommen, bis die Rolle zerbrach, und der fernern Arbeit dießmal ein Ende machte, ohne daß der Stock sich rührte.

Ein bloßer Anblick der 43sten Fig. ist zureichend, ein sehr ungekünsteltes Werkzeug zu Ausrottung großer Wurzeln, welches Herr Evelyn, in seiner Sylva, S. 24, mittheilt, deutlich vorzustellen.

Ein Angriff A dreht die Spindel des Rädleins B, welches 4 oder 5 Zähne hat. Diese Zähne drehen das größere

Rad

Rad C, welches die Walze D wendet, auf welcher ein Seil E sich herum windet, wenn die Wurzel ausgezogen wird; da das eine Ende vorher an der Walze festgemacht ist. Das ganze Gestelle ist in einen hölzernen Stock F eingelassen, welcher 4 Fuß hoch, und 1 breit, ist. Das zweyte Ende der Walze liegt auf einem kleinen hölzernen Klotze. G, H, ist eine eiserne Schiene, die das Rad und das kleine Rädlein in dem größern Klotze hält. Die Walze, das Rad, das kleine Rädlein, und der Handgriff dieses Kunstwerkes, müssen von gutem tüchtigen Eisen seyn. Die Walze kann ungefähr 4 Zoll im Durchschnitte, und 14 oder 16 in der Länge haben. Das übrige bedarf nicht viel Erklärung. Man könnte dieses Werkzeug noch durch einen Haken zum Aufhalten vermehren, damit die Walze oder den Handgriff anzuhängen, wenn der Arbeiter, (denn es kann ein einziger Mann damit fortkommen,) in der Arbeit aufhalten muß, um ein vorfallendes Hinderniß aus dem Wege zu räumen. Ferner würde es ohne Zweifel nicht unrecht seyn, die Räder, und folglich auch den Handgriff, etwas höher zu stellen, als hier angewiesen wird, damit man die sehr große Beschwerlichkeit, sich im Drehen des leztern beständig nieder zu bücken, wegschaffe.

Noch eine sehr einfache Maschine zum Stockausreißen, findet man in J. W. Abhandlung von der Holzsparkunst, Fr. und Leipz. 1767, 4. S. 20, f. beschrieben, und Fig. 44 vorgestellt. Der ganze Körper besteht aus einem Gestelle A, mit zwo Pfosten B. Diese Pfosten werden mit 3 Riegeln C zusammen verbunden. Der oberste Riegel unter dem Hebel muß von dem festesten Holze gemacht werden, welches zu haben ist, weil dieser die meiste Gewalt zu leiden hat. Der obere Theil dieses Riegels ist halbrund. Auf diesem halbrunden Theile liegt oder ruht eine ebenfalls halb ausgehölte Hülse D, welche man auch die Nuß oder den Sattel nennen könnte. Diese Nuß ist oben im Rücken

nur

nur stumpf zu erhoben, oder schneidend, wie solche bey E besonders vorgestellt wird. Dieser erhobene Rücken ist der Ruhepunct für den Hebel, F ist der Hebel selbst. Wie sich nun dieser auf dem Ruhepuncte des Sattels, entweder über sich, oder unter sich, bewegt: eben also bewegt sich der Sattel zugleich mit, welches die Arbeit gar sehr erleichtert, und die Kraft des Hebels vermehrt. Sollen nun die Haken an der Kette G, die vorn mit einem Ringe an dem Hebel hängt, in den Stock H eingeschlagen werden, so schiebt und neigt man den Hebel so tief abwärts, als nöthig ist; nachher aber wird solcher wiederum rückwärts gezogen, und dahin getrachtet, daß der Ruhe- oder Tragpunct so nahe, als möglich, zum Stock gebracht werde. Denn je kürzer dieser Abstand ist, desto mehr nimmt der Hebel an Kraft zu, und je länger der Hebel ist, desto mehr verdoppelt sich diese Kraft. Es ist daher anzurathen, daß, wenn man mit dieser Maschine operiren will, man jedesmal dahin sehe, daß sie bey dem Stock also angebracht oder gestellt werde, wo sich für den hintern Theil des Hebels die mehreste Tiefe zeigt. Es sollten auch bey einer jeden Maschine zween dieser Hebel, nämlich ein kürzerer und ein längerer seyn. Der längere könnte da angewendet werden, wo die Stöcke fest sitzen, und folglich mehrere Kraft zum Ausreißen bedürfen, und wo sich solcher anbringen läßt, daß das äußere Ende die Erde nicht so bald berühre. Den kürzern Hebel hingegen braucht man bey geringern Stöcken, die wenig Widerstand leisten, und an denen Orten, wo man den längern nicht anbringen kann. Bey dem kurzen Hebel muß die Kraft zum Ausheben durch mehrere Menschenhände verdoppelt werden. Man wird es wohl, ohne mein Erinnern, dem Gebäude oder der Zusammensetzung dieses Hebzeuges ansehen, daß es diejenige Kraft nicht hergeben könne, welche der von Sommern erfundene Stockheber leisten kann. Daher muß man auch nicht verlangen, daß Stöcke damit ausgehoben

gehoben werden sollen, welche grün oder frisch, und deren Wurzeln mit der Erde noch allzu sehr verbunden sind; auch nicht solche, die 2, 3 und mehrere Schuh im Durchschnitte messen, sondern nur allein diejenigen, deren Wurzeln in der Erde schon erstorben sind, und in die Verwesung gehen wollen, oder doch noch einige Zeit zum Abhauen oder Ausgraben bedürfen. Diese also können mit 3 oder 4 Preller, mit dem Hebel, aus der Erde gesprengt werden, zumal wenn die Haken an der Kette an dem Orte des Stockes eingeschlagen werden, wo die Wurzeln am schwächsten sind, und am wenigsten widerstehen.

Unter der Aufsicht und Direction des würdigen Hrn. Oberconsistorial- und Oberbaurathes Silberschlag, wurden unlängst auf dem, dem Herrn Banquier Schütze, in Berlin gehörigen, Landgute Schöneich, entscheidende Versuche angestellet, den Werth der Baumheber zu prüfen; und das Resultat davon beschrieb gedachter Hr. Silberschlag, auf $2\frac{1}{2}$ Quartbogen. Es wurde zu diesen Versuchen diejenige Maschine erwählet, welche in den klosterbergischen Versuchen von dessen gelehrten Hrn. Bruder beschrieben worden. Es besteht dieses Rüstzeug, (siehe Fig. 45.) aus einer verdoppelten Hebelade A, welche nach Fig. 46. B einen auf dem Ständer C ruhenden Balken durch gegenseitig abwechselnde Hube in die Höhe treibt. An diesem Balken ist in dem dritten Theile der Entfernung von dem Ruhepuncte des Ständers eine um den Stubben geschlungene Kette D befestigt, welche durch die Erhöhung des Hebebalkens den Stubben heraus reißen soll. Es verhält sich schon hier das Gleichgewicht der Last zu der Kraft, wie 3 : 1. Die Hebebäume in der Lade waren so lang, daß sich die Kraft zur Last verhielt, wie 1 : 20. Wenn nun beyde Verhältnisse durch einander multiplicirt werden, so kömmt das Verhältniß der Kraft zu der Last, wie 1 : 30 zum Vorschein. So groß war also die vereinigte Potenz dieses Hebezeuges, mit welchem die ersten Versuche angestellt wurden.

Wenn gemeine Werkzeuge dieser Art nur aus 1 Paar Säulen bestehen, so besitzt diese 2 Paar, a und b, daher sie auch eine verdoppelte zu nennen ist. Jede Säule ist mit zwo neben einander eingelassenen, und der Länge nach herab laufenden eisernen Schienen, c. d, und e. f, bewaffnet, die $\frac{1}{4}$ Zoll dick sind. Vier sind auf den beyden vordern Säulen zu sehen, und vier befinden sich auf den hintern Säulen. Die Löcher jeder Schiene sind mit ihren Mittelpuncten 6 Zoll von einander entfernt, gehen gerade durch, haben $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, und dienen zum Durchstechen der Bolzen; auch sind sie dergestalt neben einander geordnet, daß man lange Sätze von 3 Zoll, aber auch kurze von $\frac{1}{2}$ Zoll, nehmen kann, je nachdem die Umstände es erlauben. Damit nun nicht die Hebelade durch gar zu nahe Löcher geschwächt würde, so hat man diesen Vortheil dadurch zu erhalten gesucht, daß man zwo Reihen Löcher von verschiedener Entfernung neben einander an einer Säule angebracht hat. Die Symmetrie der Theile ist nach beygesetztem Fuß- und Zollmaße abzunehmen. In g. ist der Ort, wo der Hebebalken B, Fig. 46, durch die Hebelade hervor raget. Diesen allmählich in die Höhe zu gewältigen, wurde die Schwinge m. h. n. i, Fig. 45, untergelegt. Diese Schwinge ist 4 Zoll dick, 8 Zoll hoch, 8 Fuß lang, und unterwärts, wo sie auf den einzusteckenden Bolzen zu liegen kömmt, mit einem dicken eingelassenen Eisen von 4 Quadratzoll im Profile verstärkt, damit sie theils nicht in die Bolzen einschneide, theils desto steifer sich der gewaltigen Kraft widersetze. Oben sind an dieser Schwinge zween Hebel K und L angebracht, welche durch die ihnen zukommenden eisernen Ringe gestochen werden, die Ueberwucht zu vermehren. Im übrigen erwählte man zur Zuthat junges und sehr zähes Eichenholz, und das ausgesuchteste schwedische Eisen, damit man sich auf die erforderliche Güte der Materialien verlassen könnte.

Es

Es wurden anfänglich einige Stubben so weit aufgegraben, daß die obersten Stammwurzeln abgehauen werden konnten, und die Maschine riß in kurzer Zeit eine beträchtliche Anzahl aus der Erde heraus. Einige Zeit nachher gerieth man an einen Stubben, der sich lange der Wirkung der Maschine widersetzte, aber endlich gleichwohl überwältigt wurde. Wie nachmals dieser Stummel hervor gezogen wurde, so befand es sich, daß derselbe von einer Pfahlwurzel zu 9 Fuß Länge, und von 3 Lagen nicht gar zu starker Seitenwurzeln gehalten worden, deren stärkste etwa 3 Zoll dick seyn mochte. Der Stubbe selbst enthielt im Durchmesser 2 Fuß. Noch an eben demselben Taze gelangte man zu einem andern Stubben, der wenig stärker im Durchmesser war, als der vorige, aber gleichwohl alle zu seiner Ausrottung angewandte Bemühungen vergeblich machte. Die Bolzen, ungeachtet sie $\frac{3}{4}$ Zoll stark waren, wurden in der Hebelade durch die Gewalt so krumm gebogen, daß sie kaum wieder herausgeschlagen werden konnten. Der Hebebalke, ungeachtet er 8 Zoll dick, und 6 Zoll breit war, und obgleich zu seiner Stärkung noch ein anderes eben so dickes Holz aufgelegt wurde, bog sich krumm. Die Eßhacken, welche die Kette hielten, und 1 Zoll dick waren, sprangen knallend von einander, und der Stamm wurde nicht um einen Zoll erhoben. Man hatte 6 Männer angestellt, die Hebelade zu forciren, und wenn man auch diesen Arbeitern überhaupt nur 600 Pfund Kraft zuschreiben wollte, (sie wendeten aber mehrere Kraft an, indem sie sich an die Hebebäume zum Theil anhiengen, und also mit ihrer Schwere zugleich wirkten,) so wurde doch, vermöge des Potenzenvortheils der Maschine, eine Gewalt von 18000 Pfund angewandt, diesen Knorren zu gewältigen; aber alles umsonst.

Ehe man einen neuen Versuch wagen wollte, ward beschlossen, die Kraft zu verstärken, wozu zwo Steirwinden herbey geschafft wurden, welche eine völlige

Aehnlichkeit mit den Fuhrmannswinden haben, außer, daß die gezahnte Stange eine zu diesem Vorhaben bequemere Einrichtung besitzt. Der Durchmesser der Peripherie, welcher durch den bewegten Handgriff der Kurbel beschrieben ward, betrug 18 Zoll, und bey jeder Umdrehung erhob sich die eiserne gezahnte Stange $\frac{3}{4}$ Zoll. Die Potenz beyder Winden verhielt sich, wie 1 : 150. Es wurden dieselben in der Gegend von m angesetzt, und zween starke Männer erwählt, die Kurbeln herum zu drehen, deren jeder einen Centner mit leichter Mühe heben konnte, also auch durch Anziehung der Arme bey den Kurbeln, und es wirkten folglich beyde zusammen genommen mit einer Kraft von 200 Pf. in die Kurbeln; mithin waren diese beyden Männer im Stande, den Hebebalken g mit einer Kraft von 240000 Pfund zu bewältigen. Die Potenz des Hebebalkens war wie 1 : 3; folglich wirkte in den Stubben, wen 240000 mit 3 multiplicirt wird, eine Gewalt durch die Kette heraus gezogen zu werden, von 720000 Pfund. Werden in o noch zween Arbeiter angesetzt, die mit ihrem gemeinschaftlichen Drucke 200 Pf. anwenden, so wird hiedurch die Wucht, da die Potenz der Maschine im Verhältnisse, wie 1 : 30 steht; noch um 6000 Pf. vermehret. Läßt man endlich an dem niedergesunkenen gegenüberstehenden Arm noch zwo Personen durch das Heben arbeiten, so kommen nochmals 6000 Pf. dazu; folglich war es möglich, 720000 + (6000. 2.) und im Ganzen 732000 Pf. Kraft anzuwenden, den Stubben aus der Erde heraus zu gewältigen.

Nachdem der Hebebalken so erhöhet worden, daß die Kette bereits den Anfang machte in den Stubben einzuschneiden, wurden zuvörderst die beyden Steinwinden in m angesetzt, und nachdem unter den Bolzen p ein starkes Stück Eichenholz eingestoßen worden, um der beugenden Kraft desto standhafter zu widerstehen, wendeten in o noch 2 starke Männer ihre äußerste Kraft an, den

den Stubben einer Kiefer, welche 2 Fuß im Durchmesser hatte, aus der Erde heraus zu reißen.

Wie diese Kraft zu ihrer ganzen Größe gediehen war, so bogen sich die Bolzen wie Bley, und drückten sich ganz in die unterstützenden eichenen Klötze; die vordere Seite der Hebelade spaltete sich, ungeachtet die eiserne Schiene ganz blieb; das in die Schwinge eingelassene Eisen krümmte sich, wie ein Bogen; die Schwinge riß auf, welches die eisernen Ringe, ob sie schon ganz blieben, nicht verhindern konnten, vielmehr wurden diese wie Wachs ausgedehnet; der Hebebalken bekam da, wo er auf der Schwinge ruhete, einen Eindruck, als ob eine Kanonenkugel ihn gestreift hätte; der eiserne Bügel E, Fig 46, an welchen die Kette angehängt war, schnitt in den Hebebalken tief ein; eine von den Streben, durch welche die Hebelade abgesteift war, trieb ihre Widerlage tief in die Erde, und der Stubben blieb unerschüttert in seiner Lage stehen.

Bey den vorigen und nachherigen Versuchen war einigemal bemerkt worden, daß die Stubben, ehe sie von den Wurzeln losrissen, von selbst sich zu drehen und zu wenden den Anfang machten. Man hoffte, daß die Aushebung noch leichter von Statten gehen dürfte, wenn sie vermittelst eines horizontal laufenden Hebels dazu gezwungen würden. Es wurde demnach abermals benannte Hebelade herbey geschaffet, und mit derselben durch den Hebebalken A, Fig. 47, die Kette straff angespannet. Hierauf steckte man einen Ziehbaum B zwischen beyde Ketten; und nachdem in C und D zween Gräben aufgeworfen waren, die Umdrehung des Stammes E zu befördern, so mußten einige starke Männer in F anfassen, und sich, mit Anstrengung der ganzen Gewalt ihrer Arme und Füße, den Hebel B horizontal herum zu drehen bemühen. Die Kette ward unten durch den Stubben gezogen, mit einer Kraft von 18000 Pfund gespannet, der Ziehbaum ward eingesteckt, und 4 Leute fiengen an

zu drehen. Nach einer mäßigen Berechnung erstreckte sich diesesmal die Gewalt über eine Million Pfunde Kraft. Allein, der Stubben ließ sich nicht im mindesten weder drehen, noch erheben. Die Männer waren kaum im Stande, die Kette nur um etwas zu krümmen, und standen in Gefahr, bey der geringsten Ausweichung von dem zurück schlagenden Hebel entweder fortgeschleudert, oder gar zerquetscht zu werden. Man mußte nur zufrieden seyn, da dieselben durch allmähliches und sehr vorsichtiges Nachlassen unverletzt wieder abziehen konnten.

Herr Rath S. zeigt, daß die Unmöglichkeit der Ausrottung durch Hebezeuge an der Zähigkeit und Verwickelung der Wurzeln liege, und daß die Bäume, bey welchen die bekannt gewordenen Baumheber mit Nutzen angesetzt worden, vielleicht solche gewesen, deren Wurzeln brüchig sind, sich nahe um den Stamm zusammen halten, und einen Kessel formiren: und daß folglich Maschinen, die alle Gattungen von Bäumen, bey aller noch so sehr verschiedenen Beschaffenheit des Erdbodens, und noch dazu mit Gewinn der Zeit und der Unkosten heraus reißen, nicht zu dem Gebiete der erfinderischen Mechanik gehören; und thut zuletzt einen Vorschlag, welcher von einem größern Werthe seyn dürfte, als die Erfindung des möglichst besten Baumhebers. Man soll nämlich zu Anfange des Winters diejenigen Bäume, welche abgehauen werden sollen, umgraben, und ihre Hauptwurzeln von Erde entblößen, darauf zu gehöriger Zeit die Wurzeln abhauen, und so den Baum durch seine eigene Last zur Erde niederstrecken. Alsdann gewänne man so viel Zeit allemal, als sonst erfordert wird, den Baum abzuhauen; ferner gewänne man an jedem Stamm 2 Fuß in der Länge, und also an 1000 Bäumen 1000 Ellen Stamm; man gewönne also noch dazu Holz. Endlich, da die Säge mit weit weniger Zeitverlust den Stamm durchschneidet, als er mit Hieben von den Stubben abgesondert wird, so könnte man nicht nur

diesen

diesen Zeitgewinn mitnehmen, sondern noch dazu den bereits aus der Erde geförderten Stubben auf der Stelle mit verkaufen, statt dessen der Eigenthümer zuletzt zufrieden seyn muß, wenn die Leute den halb verfaulten Rest umsonst aus der Erde graben und hinnehmen, welches sie nicht einmal gern thun.

Wenn die Stöcke sehr groß sind, und sich nicht rühren, giebt Herr **von Turbilly**, in seinen Memoires sur les Defrichemens, S. 9. den Rath, sie mit Schießpulver zu sprengen, da man alsdann dessen Theile mit der Hebelade leichter überwältigen, und ein Stück nach dem andern aus der Erde gehoben werden kann. Nämlich, man läßt vorher die Erde um einen gesunden Kloz wezgraben, damit dessen zu sprengender Obertheil an den Seiten ausweichen könne, und darauf oben in die Mitte desselben, mit einem großen Zimmermannsbohrer, nach Verhältniß seiner Höhe und Dicke, ein Loch, ungefähr 1½ bis 2 Fuß tief graben. Da es nun darauf ankömmt, wie man das Zündloch oben im Stocke so verwahre, daß das Pulver seine erforderliche Wirkung verrichte: so geht man am sichersten, wenn man eine Schraube, etwa 1 Fuß lang, welche in der Mitte eine Oeffnung oder Zündloch, eines Strohhalmes weit, hat, auf folgende Art verfertigen läßt.

Der Schmid nimmt einen eisernen oder messingenen Draht, welcher die Dicke der nöthigen Oeffnung des Zündloches hat, ungefähr eines Strohhalm dick, (siehe Fig. 48. A, die punctirte Linie a,) umlegt solches zuerst mit einem starken Bleche von Messing, 6 bis 8 Zoll lang, und darauf mit Eisen rund herum, so dick, als der Bohrer, mit welchem das Loch gebohrt ist, und löthet darauf einen Schraubengang b, wie auf einer Schraube ohne Ende herum, so daß dieselbe so viel vorsteht, daß sie beym Einschrauben völlig frisch Holz fassen kann. Diese Schraube wird oben mit einer runden Aushöhlung c, oder Zündpfanne, die oben im Durchschnitt etwa 1½

bis 2 Zoll weit seyn kann, versehen, worin das Pulver angezündet wird. Diese Aushöhlung kann auswendig d viereckig gemacht werden, damit man die Schraube mit einem eisernen Schlüssel, nach Fig. 49. fest in das Holz drehen kann, oder es kann oben eine starke Oese oder ein Ring, nach Fig. 48. B, daran gemacht werden, womit man die Schraube, vermittelst eines Stockes, den man durch die Oese stecket, in das Holz drehet. Alsdann wird das Loch, nachdem der Stubben dick ist, halb voll Pulver geschüttet, darauf die Schraube fest eingeschraubet, Pulver in die Zündpfanne und Zündröhre gethan, und durch einen Zunder, so an einen Stock gebunden, in einer Entfernung angesteckt. Da man auf solche Art die abgehauenen großen Baumklötze sprenget, so wird es auch bey Stubben angehen.

Durch das bisher beschriebene Ausstocken erlangt man, nächst dem Gewinn so vielen brauchbaren Brennholzes von Stöcken und Wurzeln, auch diesen sehr wichtigen Vortheil, daß dergleichen Schwarzholzschläge wie riolet und zum Ertrage jungen Holzes bequem gemacht, anzusehen sind. Denn die lockere Erde der Oberfläche, aus welcher diese Stöcke und Wurzeln ausgerodet worden, sind, nebst den vertrockneten Holznadeln und verfaultem Mos, zum Triebe junger Holzpflanzen vortrefflich fruchtbar. Hat man nun die Gelegenheit, daß von den benachbarten Hölzern bald neuer dahin fliegender Schwarzholzsame zu hoffen ist: so wird ein solcher Schlag, der mit aller Behutung jederzeit zu verschonen ist, nach Wunsch mit jungem Holze dicht anfliegen. Wo aber die Vermuthung zu jungem Anfluge nicht so gewiß ist, so wird man auf einem im Frühjahre geräumten und gleichsam riolten Schlage, sowohl zur Beförderung des jungen Holzwuchses, als zu Unterdrückung des sonst in dergleichen guten Boden häufig wachsenden Grases, wohl thun, wenn man diesen von Holzwurzeln gereinigten ganzen Umfang mit eisernen Egen einebnet, sodann

ordent-

ordentlich aufackert, und dünn mit Hafer besäet, den Hafer gut einegt, und das Land durch Ezen ganz klar und rein machet, auch sodann nach dem Ezen Fichten- oder Kiefernsamen, bey feuchtem Wetter, oder wenn bald Regen zu vermuthen ist, etwas dick aussäet, wo diese Reinigung des Bodens nicht durch viele große Steine verhindert wird, auf welchen Fall man nur das Land aufhacken muß. Dieser Hafer, wozu man etwa den dritten Theil des sonst gewöhnlichen Samens nimmt, pflegt sich in dergleichen Boden sehr wohl zu bestocken, so, daß man davon eine viel reichere Aernde gewärtigen kann, als man sonst von Hafer zu gewinnen pflegt, wo man etwa frisch umgeackerten Rasen zum erstenmal damit besäet. Der auf diese Art bestellte Hafer dient hiernächst im ersten Sommer den jung aufgehenden Holzpflanzen mit seinem Schatten zur Erhaltung der Feuchtigkeit, und zum Schutze wider die Sonnenhitze, und im folgenden Winter die Stoppeln, die man lang läßt, zu einem Schirm wider die Kälte.

* **Ausstopfen**, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als: Sand, Haaren, Blättern von Bäumen, Heu, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllt werden, welches eine Arbeit theils der Täschner, Sattler, Tapezierer, theils der Betten- und Matratzenmacher, ist.

Die Jäger, oder auch andere Liebhaber der Vögel, pflegen die Vögel, oder andere Thiere, welche sie reinlich ausgenommen haben, mit einer der Fäulniß widerstehenden Materie auszufüllen, und ihnen, welches die größte Kunst dabey ist, ihre natürliche Stellung, wie sie im Leben zeigen, zu geben. Siehe unter Vogel.

* **Ausstoß-Hobel der Buchbinder**, siehe unter Hobel.

* **Ausstreichen**, heißt bey den Jägern: 1) Mit der Leine gegen Abend, wenn der Lerchenstrich angeht, über die Felder ziehen, um Lerchen einzutreiben. 2) Das schnelle Laufen der Hunde. 3) Ausstreichen lassen,

heißt, ein kurz vor einem aufgestandenes Huhn oder Schnepfen ein wenig fortfliegen lassen, ehe man schießet.

Ausstreichen, bey den Tuchscherern; s. Aufzustreichen.

Ausstreichen, ein Kunstwort bey der Kohlenbrennerey; siehe unter Kohlen-Brennen.

Aussuchen, siehe Auslesen.

Aust, Frühlingsaust, ein Wasserinsect; siehe Haft 1.

Auster, L. Ostrea, Ostreum, Fr. Huitre, Engl. Oyster, Oister, Holl. Oester, ist ein bekannter Schalenfisch, der in dem Meere wächst. Seine vornehmsten Theile sind: 1) Auswendig die beyden Schalen, Lat. Conchæ Ostreorum, sowohl die oberste, als unterste, unter welchen jene dick, auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl, diese hingegen etwas dünner, platter und flacher ist. 2) Inwendig der Wirbel oder Kamm, L. Verticillus oder Spondylus, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 3) Das zarte Fleisch um den Wirbel, L. Pulpa, welches das beste Theil ist, und von Leckermäulern allein gegessen wird. 4) Der Schweif oder Bart, L. Lacinia oder Limbus, welcher das Fleisch umgiebt, und gleichfalls zu essen ist. Was aber ihre Haut betrifft, so ist dieselbe von Farbe weiß, inwendig grünlich, in etlichen auch blau durchzogen. Sie dient zum Essen, wenn sie frisch und gut ist, sonst wird sie in der Küche weggethan. 5) Ihr natürlicher Salz-Saft, oder See-Wasser, wie es etliche nennen, L. Salsugo, Fr. la Sauce, so dabey in der Schale ist.

Es giebt zweyerley Arten von Austern, nämlich solche, durch welche ihre Vermehrung bewerkstelligt wird und solche, die zur Fortpflanzung ihres Geschlechts ungeschickt sind. Man erkennt die ersten an einem kleinen, schwarzen, fransenartigen Bogen, der sie umgiebt. Sie schmecken eben so angenehm, als die übrigen; ja sie sind in der That noch saftiger.

Es

Es haben die Austern keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meerwasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich fest wieder zuschließen.

Aristoteles hat dafür gehalten, daß unter ihnen kein männliches und weibliches Geschlecht sey, und zu beweisen gesucht, daß sie aus dem Leim oder Unflath im Grunde des Meeres entständen. Diesem aber ungeachtet wollen einige der Seesachen Erfahrne behaupten, daß sie Eyer in sich selbst empfiengen, und im Junius (als um welche Zeit sie wenig zu finden sind,) dieselben auf dem Grunde der See als junge Austern von sich ließen. Ihre Eyer oder Leich sieht wie ein Tropfen Schmalz, oder wie Leim aus, und hängt sich im Meere sogleich an Bäume und Steine, an Klippen, an Stücke Holz von gescheiterten Schiffen, und in Ermangelung derselben, oft an die Austern selbst an, so daß an einer Auster 3 bis 4 noch sitzen können. Wenn die Austern geleichet haben, sind sie krank und mager, nachher aber fangen sie an, sich wieder wohl zu befinden, und im Augustmonate sind sie völlig wieder gesund. Deswegen ist es an einigen Orten, als: in Spanien, sogar verboten, die Austern zur Zeit, da sie geleichet haben, einzulegen, und öffentlich zu verkaufen, um die übeln Folgen zu verhüten, die sie verursachen, wenn sie von unvorsichtigen Personen genossen werden. Dasjenige, was man zu dieser Zeit besonders an ihnen wahrnimmt, ist, daß sie mit einer grossen Menge kleiner röthlichen Würmchen angefüllt sind, welche man zu einer andern Jahrszeit entweder gar nicht, oder doch sehr selten, in ihnen antrifft. Die Ursache, warum sich diese Würmer bey dieser Art Austern eben zu der Zeit, da sich ihre Fruchtbarkeit äußert, einfinden, besteht, wie **Deslandes**, in seinem Recueil de differens traités de phylique & d'hiſtoire naturelle, S 208. fgg. glaubt, darin, daß sie zur Beförderung der Geburt ihrer Eyer vieles beytragen, indem sie die

Theile,

Theile, welche hiezu bestimmt sind, auf eine gewisse, obschon uns unbekannte, Art reizen, und in Bewegung setzen. Im übrigen ist es, nach den neuern Entdeckungen eines **Leeuwenhoek**, **Hartsoeker**, u. a. m. bereits bekannt, daß die sogenannten Eyer oder Körner, welche die Austern von sich werfen, nichts anders, als vollkommene kleine Austern sind. Denn, wenn man dieselben entweder vermittelst eines zusammengesetzten oder einfachen Vergrößerungsglases betrachtet: so findet man, daß sie bereits in einer zweyschaligen Muschel eingeschlossen sind, worin sie auch nachher ihre ganze übrige Lebenszeit hindurch leben. **Deslandes** hat sich davon, daß diese Würmer die Geburtshelfer der Austern sind, durch einen besondern Versuch überzeuget. Er nahm verschiedene von den fruchtbaren Austern, und legte dieselben zu Ende des Maymonats in ein mit Wasser angefülltes Gefäß, da sie dann eine ansehnliche Menge junger Brut absetzten. Auf gleiche Weise verfuhr er mit verschiedenen andern, die er für fruchtbar hielt, bey denen er aber mit möglichster Vorsicht alle Würmer, welche sich darin befanden, absonderte. Diese letztern brachten hierauf keine Junge hervor, indem sich in dem Behältnisse, worin sie aufbewahrt wurden, hievon gar nichts wahrnehmen ließ.

Die jetzt gedachten Geburtshelfer der Austern aber sind nicht die einzigen Würmer, welche sich in ihnen aufhalten, sondern man hat bereits vor 100 Jahren entdeckt, daß die Austern noch eine Menge anderer Würmer bey sich haben, welche wir mit ihnen zugleich verzehren, und sie uns wohl schmecken lassen. Herr **de la Roey**, hat diese Würmer in einem Sendschreiben an Herrn **Auzout** beschrieben, welches vom 31. März 1666 datirt ist, und im Journal des Sçavans steht. Diese seltsamen Geschöpfe haben die Dicke einer kleinen Nadelspitze, und sind gemeiniglich 5 bis 6 Linien lang; doch sind auch einige darunter kürzer und dicker. Einige von ihnen

leuchten,

leuchten, und dahin gehören die weißlichen, die auf jeder Seite ungefähr 25 gespaltene Füße haben. Am Kopfe sitzt ein schwarzer Fleck, der eine Krystallinse zu seyn scheint, und ihr Rücken gleicht einem abgezogenen Aale. Andere rothe Austerwürmer haben Falten auf dem Rücken, und eben solche Füße, wie die vorhergehenden. Ihr Mund gleicht einer Hundsschnauze, und der schwarze Fleck auf der Seite des Kopfes scheint ein Auge zu seyn. Noch eine andere Art dieser Würmer ist bunt, und hat einen Kopf wie die Schollen, und viele weißliche Bärte an den Seiten. Alle diese Arten geben einen Glanz von sich, da hingegen andere, sehr dicke, graue Würmer mit dicken Köpfen, die, wie die Schnecken, 2 Hörner haben, und auf beyden Seiten mit 7 bis 8 kleinen weissen Füßen versehen sind, die den vierten Theil ihrer Länge einnehmen, auch selbst im Dunkeln nicht den geringsten Glanz von sich geben. Die übrigen drey Viertel ihrer Länge bis zum Schwanze haben keine Füße, und sie sind überhaupt 8 oder 9 Linien lang. Die beyden ersten Arten von Würmern zerfließen bey der geringsten Berührung in eine stinkende, wässerige Materie, die, wenn man sie an die Finger bringt, wohl 20 Secunden leuchtet. Wenn man die Schale so stark schüttelt, daß etwas von dieser Materie zu Boden fällt, so leuchtet es, wie eine kleine Schwefelflamme, oder macht im Herunterschleudern eine kleine glänzende Lufterscheinung, in Gestalt einer brennenden Linie, die, ehe sie zu Boden kömmt, verlischt. Diese leuchtenden Materien sind entweder weiß oder röthlich, geben aber beyde ein violettes Licht. Von den rothen Würmern ist es gewiß, daß sie selbst leuchten; die andern hingegen sind so leicht zu zerstören, daß man sie nur stückweise betrachten kann, und diese Stücke, woran sich die Füße erkennen lassen, leuchten doch wenigstens gewiß. So viel man sehen kann, leuchtet ihr Leib, so lang er ist, ganz ohne Unterschied der Theile; und wenn sie von der Auster herab fallen, so

ist

ist es, als wenn ein großer Stern in hundert tausend feurige Funken zerplatzte. Dieses Funkensprühen hält wohl 20 Secunden an, und rührt vermuthlich daher, daß diese Thiere, wie die Karpfen, bald mit dem Kopfe, bald mit dem Schwanze schlagen. Denn, sobald sie nicht mehr leuchten, sind sie todt. Wenn man die Schalen im Dunkeln schüttelt, so schimmert zuweilen die ganze Schale, welches vermuthlich von den Würmern herrühret, die in ihren Löchern zerborsten sind. Zuweilen findet man Spuren eines solchen Lichtes in den Austern selbst. Die Würmer lassen sich leichter in großen, als in kleinen, leichter in wurmstichigen Austerschalen, als in andern, besser in dem ausgehöhlten, als platten Theile derselben, bemerken. Vornämlich muß man, wenn man diese Würmer sehen will, hiezu frisch eingelegte Austern erwählen, dieselben an einem finstern Orte, jedoch ohne Gewaltthätigkeit, öffnen, und sie nachgehends wider einen harten Gegenstand, z. B. auf den Fußboden einer Küche, werfen, da man dann hiebey ein Feuer, wie Funken, um dieselben herum springen sieht, dessen Glanz zwar sehr lebhaft, aber von keiner langen Dauer ist, sondern bald verschwindet. Wenn man einige von diesen Würmern mit den Fingern aufhebet, so bemerkt man an ihnen, 6 bis 7 Minuten lang, eine leuchtende Eigenschaft, wie man an dem Phosphorus beobachtet, wenn man einige Körner davon auf weiß Papier streichet. Zu diesem Versuche sind nicht alle Austern geschickt. In einem Korbe von 2 bis 300 findet man kaum 20 oder 25, welche diese leuchtenden Würmer in sich haben.

Die Krankheiten und Anfechtungen, welchen die ältesten und jüngsten Austern am meisten unterworfen sind, scheinen vornämlich von ihren Feinden, den Fünffingerfischen und andern vielfüßigen gefräßigen Meerthieren aus dem Geschlechte der Polypen herzurühren. Insbesondere ist der Fünffingerfisch, welcher wie ein Sporrad

aus-

aussieht, ihnen schädlich; denn, wenn sie sich öffnen, so geht er hinein, und saugt sie aus, daher auch den Austerfischern in England ernstlich angedeutet ist, denselben auf den Strand zu werfen, mit den Füßen zu treten und zu verderben. Sonst sind die Austern, dem Ansehen nach, den Sommer über am meisten krank, und das Zeichen davon ist, daß sie inwendig bläulich sind, und kein festes Wesen haben, sondern locker in der Schale schlackern.

Der Verfasser der Admirandorum Sinæ & Europæ meldet, daß die Einwohner der Landschaft Chekiang in China, nahe bey der Stadt Vancheu, die Austern zerstoßen, und dieselben also gepülvert auf künstlich gewässerte Wiesen aussäen, wie man einen andern Samen zu säen pflegt; daraus sollten, wenn sie von den gesalzenen Fluthen überschwemmt werden, gute Austern für ihre Tafeln erwachsen. Ja auf den antillischen Inseln findet man sogar die Bäume dergestalt mit Austern bedeckt, daß oft die Aeste davon brechen. Dieses kömmt daher, weil bey stürmischem Wetter das Meer sehr weit in das Land hinein streicht, und die Austern, die es mitgeführt hat, auf Sträuchern und Bäumen absetzt, wo sie sich anhängen, und so von den Einwohnern gefunden werden. Childery berichtet, daß unweit Plymouth dergleichen geschehe. Ihre eigentliche Wohnung ist auf den Sandbänken und Felsen im Meere, bey dem Eintritt der Flüsse, wo sie die beste Nahrung finden, und daher in Menge anzutreffen sind. Es werden aber dieselben, beym Ablaufe der See, theils mit schweren Netzen, theils vermittelst eines Austerschabers, mit einem langen Seile und einem Sammelkasten daran, in den die Austern fallen, gefangen, oder mit Schaufeln aus dem Strandwasser gescharret. Diejenigen aber, welche ihre Austern schonen wollen, bedienen sich langer hölzerner Kneifzangen, und fassen damit nur die größten und besten, die sie bey klarem Wetter und stillem Wasser sehen.

hen. Die größten findet man zwar an den tiefsten Stellen; weil sie aber davon sehr schwer loszumachen sind, so müssen die Fischer mit den kleinern, die oft ganz bloß liegen, zufrieden seyn. In Neufrankreich, insbesondere an den Küsten von Acadien, sind die Austern zur Winterszeit ungemein häufig; und die Art, sie zu fangen, ist sonderbar. Man macht nämlich ein Loch in das Eis, und stößt zwo zusammen gebundene lange Stangen hindurch, welche anstatt einer Zange dienen; diese wird man selten, ohne eine Auster damit zu fassen, wieder hervor ziehen. Man fängt sie zwar beynahe das ganze Jahr; doch sind sie im Herbste, Winter und Frühlinge am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Monde, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdann haben sollten, herkömmt, (weil sie doch auch beym abnehmenden Monde in der See an ihrem Orte bleiben,) sondern, weil um den Vollmond die Nächte, wegen vollen Lichtes, laulich oder nicht so kalt sind, die Austern aber von Natur die Wärme verlangen, und dabey besser gedeihen, weil ihr Fleisch feucht, kalt und rothsaftig ist.

Man fängt die Austern an einigen Orten in einem sogenannten Schleppsack, (Fr. Drague, Drege,) oder einer Art von Netz, welches von Riemen von Rindsleder so geflochten wird, daß die Maschen 2 Zoll im Vierecke in der Oeffnung haben. Siehe Fig. 50. Er hat gewöhnlich 4 Fuß in der Länge, und 15 bis 12 Zoll in der Breite. Die Höhe beträgt ungefähr 3½ Fuß. Die Mündung ist an einen eisernen Rahmen gefaßt, welcher die Bank aufscharret, und die Austern, die in den Sack fallen, davon los machet. Zuweilen fängt man mit diesem Sacke in einem einzigen Zuge 200 Stück Austern. Dieser Fang geschieht bey schöner Witterung vom Monat October bis Ostern. Von denen, welche die Austern also fangen, begeben sich 7 bis 8 Mann in jedes Fahrzeug mit 2 Schleppsäcken. Um den einen über einen, und den andern über den andern Bord zu werfen, stehen

sie

sie aufgerichtet; wenn nun der Sack voll ist, so vereinigen sie sich, nachdem sie einen gewissen Weg gesegelt haben, alle mit einander ihren Schleppsack, welcher oft, der Austern wegen, sehr schwer ist, wieder an Bord zu ziehen. Wenn sie bey der Rückkehr von ihrer Fischerey keine Käufer finden, ziehen sie ihre Austern aus dem Schlamme, waschen sie, und legen sie in Fischzäune, in welche das Seewasser bey jeder Fluth eindringet. Dieses versteht sich von den kleinen Austern, die mit ihren Schalen verführt werden. Was aber die großen betrifft; so werden sie aus ihren Schalen ausgestochen, und eingemacht, oder man thut sie in einen Korb, und versendet sie auf Lastthieren. Man nennt sie Crabieres; die andern, die nicht so groß sind, heißen Forains, und werden eben so behandelt. Die kleinen, welche, mit ihrer Schale verschickt zu werden, bestimmt sind, werden, gedachter Maßen, in Fischzäune gelegt, wo sie den Frost, der viele umbringt, nicht zu befürchten haben. Diejenigen, welche sich an dem Orte, wo das Meer zurück tritt, auf dem Sande, und in der Mündung einiger Flüsse von süßem Wasser befinden, werden Fuß-Austern, Fr. Huitres de pied genannt.

An andern Orten fängt man die Austern mit einem Rechen ohne Sack. Es begeben sich nämlich zween Männer in eine kleine Chaloupe, jeder mit einem Rechen, dessen Kopf ungefähr 2½ Fuß lang ist. Er ist mit 12 eisernen Zinken, die 8 bis 10 Zoll lang sind, versehen. Diese Zinken sind breit, am Ende stumpf, und sehr krumm gebogen. Wegen ihrer Breite sind sie nahe beysammen, damit die Austern solchergestalt besser zurück gehalten werden. Ueberdieß ist an dem Kopfe des Rechens längs an dem Stiele hin, ein kleines Bret, 4 Zoll breit, wodurch die Austern, wenn der Fischer den Rechen wieder aufhebt, ebenfalls zurück gehalten werden. Die Gestalt der Zinken und dieses Bret vertreten die Stelle eines Netzsackes. Der Stiel ist eine dünne biegsame

Stange, von 18 bis 20 Fuß in der Länge. Sie ist oft von zwey Stücken gemacht; sie muß sich aber biegen, damit die Zinken des Rechens den Grund des Meeres desto besser aufkratzen, wie Fig. 51 zu sehen ist.

Es giebt Austern mancherley Arten; die alle gut zu essen, und sowohl der Größe als der Landesart nach, unterschieden sind, weil sie nicht an einem, sondern an unterschiedenen Orten am Ufer der Nordsee, des mittelländischen, wie auch des arabischen und indischen Meeres häufig gefunden werden. In Holland sind die seeländischen, welche bey Vlissingen und Middelburg gefangen werden; in England, wo der stärkste Fang ist, die colcheristischen, oder die kleinen Austern von Glocester, welche bey den Holländern Groenbaartjes heißen, und davon ganze Schiffladungen nach Hamburg gebracht werden; bey uns aber in Deutschland die holsteinischen und jütländischen von Husum, am bekanntesten. Die englischen, welche man für die besten hält, sind klein und fleischig, haben aber einen geilen Geschmack; die holsteinischen sind größer und fetter. Die größten werden zu Venedig gefunden.

Zu Paris nennt man diejenigen Austern, die dahin auf Fahrzeugen den Fluß herauf gebracht werden, Barquen-Austern, Fr. Huitres de Barque, und unterscheidet sie dadurch von den sogenannten Kasten-Austern, Fr. Huitres de Chasse, welche die Fischführer auf Pferden herbey bringen. Wie nun diese eilfertiger thun, und kürzere Zeit unterweges sind: so sind auch ihre Austern beständig die frischesten und besten, und werden folglich am höchsten geschätzt.

In England hat die Admiralität die Gerichtsbarkeit über alle dasige Austerfischereyen. Man läßt daselbst den Austerfischern wohl zu, im May die Austern heraus zu holen, wie groß sie auch seyn mögen, aber die Fischer müssen mit einem Messer die jungen Austern geschickt von der alten Schale ablösen, und wieder in die See werfen,

damit

damit die Fortpflanzung nicht gehemmet werde. Nach dem Maymonate wird es für einen Diebstahl angesehen, den Austersamen, der in England Cultch heißt, wegzuschaffen; eben so steht schwere Strafe darauf, wenn man zur verbotenen Zeit große oder kleine Austern fischen läßt, es sey dann, daß man einige nähme, sie in Austerteiche zu sezen, da gleichwohl die Austern so groß seyn müßen, daß ein Schilling in ihrer Schale klappern könnte, wenn sie leer wäre. Man sezt, nach Herrn Triewald's Berichte von der Austerfischerey in England, im V. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1743, S. 122, f. die Austern bey der Stadt Colchester, beym Ausfluß der Ströhme Colne, Maiden und Bierabambro. In den Canälen daselbst sind Austerteiche, wo die Austern wachsen und sehr fett werden. Aus dem geringsten Austersamen, der in den Teich gesezt wird, werden in 2 bis 3 Jahren eine Menge zum Essen tauglicher Austern. Außerdem macht man Gruben, (Behälter oder Pares, ungefähr 3 Fuß tief, in salzige Sümpfe, die mit Salzwasser gefüllt werden, wenn die See fluthet; nachgehends läßt man das überflüssige Wasser durch Oeffnungen heraus, daß nicht mehr als 1½ Fuß hoch Wasser in der Grube zurück bleibt. In diese Grube kommen gleichfalls Austern, die nach 4 oder 5 Tagen ganz grün werden, und sich daselbst 6 bis 8 Wochen verwahren lassen. Die Austern, welche man aus den Gruben nimmt, sind ein wenig salzig; die man aus den Austerteichen bekömmt, noch salziger; die aber aus der See gefischt werden, am meisten gesalzen; woraus zu folgen scheint, daß die Austern in mehr oder weniger gesalzenem Wasser fortkommen. Wollte man auf ähnliche Art Austern pflanzen und mästen, Fr. parquer des Huitres, so müste ein Damm in eine große Bergköhle in das gesalzenste Meer angelegt werden; dahin müßte man einen großen Austerklumpen bringen, der aus 2 oder 3 Alten und einigen Jungen besteht, die

unten und oben sitzen, und dieses müßte mitten im Sommer geschehen, da sie sich vermehren. Ob sie sich in dem Damme nähren, und im Boden am Berge da anhängen, kann man im folgenden Jahre sehen. Die meiste Gefahr ist, daß so untiefe Dämme in starken Wintern durchaus bis an den Boden gefrieren.

Die Austern werden verkauft, entweder 1) frisch in Schalen bey Hunderten, und so sind sie auch am besten. Um dieselben eine Zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, welche mit genossen, den Leib öffnet, verlieren, müssen sie in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf gelegt werden. 2) Frisch ausgestochen in Fäßchen, mit ihrem eigenen Wasser übergegossen, welche Art auch noch gut ist. 3) Eingemachte in Fäßlein, mit Salz, Lorbeerblättern, oder dergleichen, welche Art die schlechteste ist. Bey kaltem Wetter sind die Austern am häufigsten und besten zu haben, weil sie sich außer dem Meere in der Kälte gut halten, und hingegen bey warmem Wetter, absonderlich, wenn sie verschickt werden, leicht aufspringen, zu riechen anfangen und verderben. Am meisten werden sie in Schalen von Hamburg aus in ganz Deutschland von den dasigen sogenannten Oester-Klövers, in Fäßchen eingepackt, verschickt; sind aber wegen der Fracht am theuersten. Die man einsalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in große irdene Töpfe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Salz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etlichen Lorbeerblättern, ganzem Zimmet, und grünem in Samen geschossenen Fenchel belegt, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erstbenannten Speciebus, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerley Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorher ein wenig gewässert, oder nur in frischem Wasser abgespühlet werden.

Man

Man kann sie auch folgendergestalt aufbehalten. Man macht sie aus in einen Topf, so daß ihr eigenes Wasser darauf bleibt; dazu thut man ein wenig Salz, Pfeffer, und von einer Citrone den Saft. Hierauf mischt man es durch einander, und nimmt eine gute und sauber gewaschene Rindsblase, darein füllt man die Austern, daß sie ganz voll wird, und bindet sie fest zusammen, so halten sie sich lange Zeit.

Die Austern sind nicht eine Speise, welche ihr Daseyn den neuern Zeiten zu danken hätte; denn schon die Römer aßen die Austern aus dem lukrinischen See sehr gern; hernach gefielen ihnen die von Brundisium, und zuletzt schmeckten ihnen keine besser, als diejenigen, die aus dem atlantischen Meere kamen. Sie hielten sehr viel auf gute Austern, und fiengen ihre Gastmahle mit ihnen an, und endigten sie damit; ja, sie giengen darin so weit, daß sie oft ganze Gastmahle von Austern gaben. Wenn sie gebraten oder sonst zubereitet sind, kann man nicht so viel davon essen; denn alsdann sättigen sie ungemein, und sind selbst nicht so gesund, weil sie durch die Zubereitung ihr flüchtiges Salz verlieren, welches die Verdauung dieser schweren Speise befördert. Die gallsüchtigen und blutreichen Personen, auch selbst die scorbutischen und gichtischen, befinden sich bey ihrem Genuß sehr wohl, weil die Austern von kalter Natur sind.

Unter den Alten war Seneca der erste, welcher nichts vortheilhaftes von den Austern sagte; denn er hatte sich ein Gesetz gemacht, niemals Austern zu essen, und sagte, daß sie mehr zu Befriedigung des Geschmacks, als zur menschlichen Nahrung, dienten. Dieser Weise aber fand mehr Vergnügen im Umgange mit den Wissenschaften, als bey Tische. Cicero gedachte eben so, wenn er sagte; ich kann ohne Austern leben.

Wenn wir uns gleich vor den Würmern der Austern nicht sehr zu fürchten haben, so sind sie doch an sich selbst Würmer, von welchen es noch eine große Frage ist, ob

sie diätetisch erlaubt sind. Es ist vielleicht keine von unsern Speisen einer so schnellen Fäulniß unterworfen, als eine Auster, und vielleicht ist keine Fäulniß abscheulicher, als die ihrige. Eine Auster, die noch vor wenig Stunden lebte, kann bey der Eröffnung ihres natürlichen Sarzes einen solchen Leichengeruch von sich geben, daß man davon in Ohnmacht fallen möchte. Das macht, der ganze Körper dieses Thieres ist ein lockeres Schleimgewebe, welches fast zu nichts wird, wenn man das Flüssige davon abdunsten läßt. Wenn also die flüssigen Theile dieses Thieres in Fäulniß übergehen, so ist mit einemmal das ganze Thier Leichnam; und zu dieser Fäulniß der Säfte in einem Seewurme ist nur eine fast unglaublich kurze Zeit vonnöthen. Man kann es nicht in Zweifel ziehen, daß ein feiner Kenner den Unterschied einer todten von einer lebendigen Auster, schon schmecken kann, wenn sie gleich erst vor einer Stunde abgestanden ist. Da nun alle faule Speisen unserer Gesundheit nachtheilig sind, so ist gewiß keine Speise mit mehr Behutsamkeit zu genießen, als die Austern.

Da die Säuren der Fäulniß widerstehen, so ist es leicht zu errathen, warum man, dem allgemeinen Gebrauche nach, entweder die Austern mit Citronensafte speiset, oder sich auch dabey eines säuerlichen Weines häufig zu bedienen pflegt. Ohne diese Vorsicht würden sie noch weit gefährlicher seyn. Denn, da sie im Magen einen ziemlichen Grad der Wärme ausstehen müssen, welcher ihre Fäulniß befördert, so würde man auch gar leicht von den frischesten Austern faules Aufstoßen bekommen, wenn man diese Leichen nicht überflüssig mit Wein- oder Citronensäure einbalsamirte; ja, man bemerkt öfters, ungeachtet dieser Vorsicht, daß ein solches Aufstoßen erfolgt, wenn man dem leckern Geschmacke allzu viele dieser Creaturen aufopfert. Die lebendigen und gesundesten Austern selbst haben Eigenschaften, welche sie der Gesundheit gefährlich machen. Wer sie nicht sehr

geschwin-

geschwinde verdauet, der kann weder ihrer Fäulniß im Magen, noch auch einer großen Verderbniß der Verdauungskräfte, widerstehen. Denn ein Gericht Austern, welches im Magen eine Zeitlang verweilen soll, ohne zu faulen, erfordert einen so großen Zuzuß von Wein oder anderer Säure, daß man, nach einer starken Mahlzeit von Austern, fast immer Gefahr läuft, entweder sie nicht vollkommen zu verdauen, oder sich zugleich mit Säure und Wein zu überladen, und den Magen durch Kunst und Geschmack zu verderben. Die besten Austern sind, wegen ihres kalten Schleimes und wegen der weichen Fettigkeit, die sie besitzen, hiezu am geschicktesten. Man wird finden, wenn man sie irgend häufig gespeiset hat, daß des andern Morgens der Magen überladen und geschwächt sey; und diejenigen, welche am besten dafür gesorgt haben, daß die Austern in ihrem Magen nicht faulen sollen, ich meine, die, so den meisten Wein dabey getrunken haben, bereuen gemeiniglich am folgenden Morgen mit desto mehr Ekel die Ueberladung, die ihnen am vorigen Tage so angenehm war.

Frische Austern aufzumachen und zuzurichten. Das Garstige an den Schalen wird zuvörderst mit einem starken Messer herunter geklopft; denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie Einige zu thun pflegen, in Wasser wasche, weil zuweilen manche Auster offen ist, da denn das Wasser hinein laufen, und dadurch der Austergeschmack verderbt werden kann. Wie nun durch dieses starke Messerklopfen sich die Schalen bereits ein wenig öffnen, so hält man alsdann mit der Serviette in der linken Hand die Auster fest, biegt die Muschel mit dem Messer von einander, löset die Auster ab, und setzt sie in die tiefe Schale. Alsdann richtet man die Austern auf einer Schüssel an, und trägt sie mit halbgeschnittenen Citronen, Pfeffer, Ingber, Weinessig und Salz auf, damit sie ein jeder nach seinem Gout zubereiten könne.

Frische Auster-Lake zu machen. Man siedet Wasser ab, läßt es kalt werden, nimmt 1 oder 2 Eyweiß, darnach man viel zu machen gedenkt, quirlet es wohl, daß es gische, gießt es in das Wasser, thut eine Handvoll Salz dazu, auch grob gestoßenen Pfeffer, und ein wenig geschnittene Muskatenblumen, gießt die riechende Lake von den Austern ab, und die frische darüber.

Die ausgestochenen Austern kann man, wie Sardellen, mit Essig, Baumöhl und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten; z. B. mit Sauerkraut, welches folgendergestalt geschieht. Sie werden vorher ein wenig gewässert, und darauf in einem Tigel oder Casserole mit frischer ungesalzener oder recht rein ausgewaschener Butter über dem Feuer abgeschweißt. Hierauf nimmt man halb gar gekochtes Sauerkraut, schneidet es mit einem Messer, doch nicht zu klein, läßt es in Butter ein wenig schweißen, gießt dicken sauern Rahm daran, und läßt es zusammen durch einander dämpfen; macht um eine Schüssel, darein eingerichtet werden soll, einen Kranz, schmiert sie mit Butter, und überzieht die ganze Schüssel mit Kraut; legt alsdann eine Lage Austern, und etwas scheibig geschnittenes Rindermark; alsdann wiederum eine Schicht Kraut, womit man wechselsweise so lange fortfahren kann, bis die Schüssel voll ist, so, daß das Kraut oben beschließt. Endlich gießt man ein wenig zerlassene Butter darüber, streuet geriebene Semmel darauf, und bäckt es im Ofen. Allenfalls kann man auch noch folgende Garniture dazu machen. Man steckt nämlich von den Austern einige an ein Spießchen, daß allezeit dazwischen ein Schnittchen Speck oder Rindermark komme, tunkt diese in Butter, bestreut sie mit Semmel und Muskatenblüthen, und brät sie gelinde auf einem Roste, da man alsdann damit das gebackene Kraut ausstaffiren kann.

Austern zu braten, Fr. Huitres grillées. Will man sie in ihrer eigenen Schale braten, so läßt man sie

in

in der untern Schale, sezt sie auf einen Rost über Kohlen, würzt sie mit etwas Pfeffer und gehackter Peterſilie, oder mit Pfeffer, Muskatenblüthe und Citronenſaft, thut ein wenig friſche Butter dazu, und ſtreuet geriebene Brodkrume oder Semmel darüber. Man kann ſie auch alſo im Ofen braten; oder man fährt mit einer glühenden Feuerſchaufel darüber her. Indem ſie braten, hat man wohl Acht zu geben, daß ſich keine Kohle an die Schale hänge, ſonſt ſpringt ſie in die Luft.

Gebackene Auſtern, Fr. Huitres frites. Die Auſtern werden völlig aus ihren Schalen gemacht, und das Unreine abgethan; alsdann werden ſie eine Weile in Wein gelegt; hierauf in einen Durchſchlag gethan, damit ſie abtriefen; hernach in Griesmehle herumgewälzt, und einen Tiegel mit Butter aufs Feuer geſetzt, daß ſie heiß werde. Hierin werden die Auſtern ſo lang gebacken, bis ſie ſchön braun ſind. Beym Auftragen drückt man noch Citronenſaft darüber.

Oder: man öffnet die Auſtern, läßt ſie auf einem Siebe abtriefen, legt ſie darnach in eine Schüſſel oder Caſſerole, mit Pfeffer, 2 kleinen ganzen Zwiebeln einem Lorbeerblatte, ein wenig Baſilik, einer großen in Scheiben geſchnittenen Zwibel, ½ Duzend Gewürznägelein, und dem Safte von 2 Citronen, und rührt es öfters um; macht darnach einen Teig aus Mehl, Waſſer, ein wenig Salz, und dem Weißen und Gelben von einem Ey, klopft ſolches fein durch einander, und ſieht zu, daß der Teig weder zu flüſſig noch zu dick ſey, ſchmelzet darauf ein Stück Butter einer Nuß groß, und vermengt die Butter mit dem Teige. Wenn man nun die Auſtern backen will, ſo nimmt man eine nach der andern aus ihrer Marinade trocknet ſie mit einem leinenen Tuche ab, ſezt eine Pfanne mit gereinigter Butter aufs Feuer, tunkt eine Auſter nach der andern in den Teig, legt es darauf in die Butter, welche gehörig heiß ſeyn muß, und läßt dieſelben ſich darin fein färben, und richtet

sie hernach auf einer zusammengeschlagenen Serviette mit gehackter Petersilie an. An Fleischtagen kann man sie in Schmalz backen.

Gedämpfte Austern, Fr. Huitres à la Daube. Man öffnet die Austern, und würzt sie mit feinen zart gehackten Kräutern, nämlich mit Petersilie, kleinen Zwiebeln und Basilik, und thut davon in jede ein wenig, wie auch etwas weniges von Pfeffer und weißem Wein; bedeckt sie wieder mit ihrer obersten Schale, legt sie auf einen Rost, und fährt einigemal mit einer glühenden Schaufel darüber her. Wenn man nun fertig ist, legt man sie ordentlich in eine Schüssel, und richtet sie geöffnet an.

Gefüllte oder farßirte Austern, Fr. Huitres farcies. Man macht eine Farße von einem Stück Aal, und einem Dutzend blanschirten Austern, ein wenig Petersilie und kleiner Zwiebeln, auch einiger Champignons, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, thut frische Butter dazu, wie auch ein wenig in Sahne geweichte Semmelkrumen, und das Gelbe von ein Paar rohen Eyern, hackt alles zusammen, stößt es im Mörser, überzieht darauf mit dieser Farße die Austerschalen sehr dünn, und legt auf jede eine Auster in Ragout, auf unten beschriebene Art zugerichtet, bedeckt die Schale mit eben der Farße, bestreicht sie mit geklopften Ey, und mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelkrumen, und richtet sie warm zu Beygerichten an, oder garniret damit andere Gerichte. Man füllt auch die Austern auf die Fleischtage; anstatt der Farße und des Ragouts an Fasttagen, nimmt man eine Farße und Ragout an Fleischtagen, und macht es im übrigen eben so.

Austern in der Casserole, oder mit Parmesankäse. Man öffnet die Austern, reibt den Boden einer zinnernen Schüssel mit Butter, legt die Austern ordentlich hinein, würzt sie oben mit Pfeffer und gehackter

hackter Petersilie, thut ½ Glas Champagnerwein dazu, bedeckt sie mit dünner frischer Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelkrumen, und läßt sie unter einem Tortendeckel mit oben und unten gegebenem Feuer gar werden, und sich wohl färben, fettet sie darnach wohl ab, wischt den Rand der Schüssel fein sauber aus, und richtet sie warm zu Beygerichten an.

Die Austern mit Parmesankäse werden auf eben die Weise bereitet; anstatt der Semmelkrumen nämlich nimmt man nur geriebenen Parmesankäse.

Austern au bon Homme. Man blanschirt sie im warmen Wasser, und passirt sie mit geröfteten Mehl; d. i. wenn die Butter braun ist, thut man erst einen Löffel voll Mehl hinein, und röstet es; fügt hernach Petersilie und kleine Zwiebeln, recht klein gehackt, mit dem gewöhnlichen Gewürze hinzu, und läßt sodann alles mit einem Glase blanken Wein sacht kochen. Wenn sie fertig sind, richtet man sie zum Vorgerichte an, mit Citronenscheiben, oder gebackenen Semmelrinden um den Rand der Schüssel.

Austern wie Gänseleber zu machen. Man legt die Austern, wenn sie aufgebrochen worden, in eine Schüssel, damit der Saft nicht abfließe; thut hierauf in eine Casserole ausgewaschene Butter, Muskatenblüthen; Citronenschale, nebst einer ganzen Zwiebel, wirft die Austern darein, und passirt sie ein wenig; schüttet ferner etwas guten Wein und Citronensaft dazu, wie auch ein wenig fein geriebene Semmel, und läßt es durch einander auf gelindem Feuer, doch also, daß die Austern etwas saftig bleiben, sieden. Beym Anrichten drückt man ein wenig Citronensaft hinein, deckt es fein zu, auf daß der Brodem nicht davon komme, und läßt es auftragen.

Austern von Krebsen, siehe unter Krebs.

Kleine Auster-Kuchen, zum Aufheben. Wenn die Austern etwas wohlfeil sind, kann man, nach Belieben,

lieben, einen Vorrath also präpariren: man bringt die Austern aus den Schalen, macht den Bart ab, und läßt sie in einem Geschirre über dem Feuer ein wenig krellen, damit nur die überflüssige Nässe heraus gehe; thut sie sodann auf einen Durchschlag, daß sie abkühlen; und rein abtriefen; hackt sie nachher mit fein gestoßenem Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackten Citronenschalen ganz klein, daß es wie eine feine Farße oder Teig wird; macht hievon kleine platte Kuchen, und läßt dieselben auf einem dünen Brete, in einem verschlagenen Backofen, oder auch in einer Tortenpfanne, gelind und langsam trocknen, bis sie hart sind, daß man sie in einem Mörser stoßen kann.

Diese Composition ist sonderlich in England üblich, und heißt daselbst Oyster-Cake. Dergleichen Kuchen machen die Speisen delicat und angenehm; sind auch im ganzen Jahre, wenn man solche vor Nässe und Feuchtigkeit entweder in einem zugebundenen Papier oder Schachtel, damit sie nicht schimmlig werden, verwahrt, wohl zu erhalten. Von dergleichen Kuchen nimmt man 1, 2 bis 3 Loth, stößt es sehr fein, und kocht solches in guter Fleischbrühe, wozu etwas Wein und Citronensaft gethan werden muß, ungefähr ½ Viertelstunde, so bekömmt man eine delicate Soße, welche über alle Speisen, sie seyen gekocht, gebraten oder gesotten, wenn man noch etwas Butter dazu gethan hat, gebraucht werden kann.

Auster-Pastete. Nachdem die Austern aus den Schalen gemacht worden sind, läßt man sie in ihrer eigenen Brühe nur ein wenig krellen oder steif werden, macht alsdann den Bart ab, thut sie in eine Schüssel mit kleinen Stückchen Butter, geriebenem Brode, etwas Wein und Citrone, geweichten und reingemachten Morcheln und Champignons, wie auch mit kleingehackten Kräutern und feinem Gewürze, mengt alles zusammen unter einander; macht ein wenig Farße von etwas kleingehackten Fischen und einigen Austern, mit ein Paar Eyern, abgeriebener

riebener Butter, geriebenem Brod, Salz, kleingehackten Kräutern und Gewürze; setzt alsdann davon erstlich einen kleinen Rand in die Pastete; thut das Angemengte hinein, von der Farße darüber, und macht es vollends fertig. Zur Soße kann man ein Paar Eyerdotter und ein Stückchen Butter, im Mehl umgekehrt, nehmen, solches zusammen durchkneten, und mit dem aufbehaltenen Austernwasser, welches durch ein Sieb gegossen werden muß, zu einer seimigen Soße abrühren.

Auf eine andere Art. Man nimmt die Schalen von Austern ab, wäscht sie, seihet deren Brühe durch, legt ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer und Muskatenblüthe in die Pastete, thut die Austern darauf, würzt solche mit Pfeffer und Muskatennuß, legt hart gesottene Eyer, ganze Muskatenblumen, Salz und Butter darauf, macht die Pastete zu, und läßt sie beynahe ½ Stunde lang backen. Wenn sie nun aus dem Ofen kömmt, wird ein wenig Wein, Weinessig, Zucker, Eydotter und Butter darein geschüttet, und aufgetragen.

Auster-Pastetchen, auf holländische Art, Fr. Huitre en petits patés à la Hollandoise. Man nimmt so viel Austern, als man kleine Pasteten machen will, trocknet sie wohl ab, wenn man sie aus den Schalen machet, passirt sie ein wenig mit guter Butter, Petersilien, und gehackter Zwiebel, und würzt selbige. Wenn sie kalt sind, macht man daraus Pastetchen, in kleinen Tortenformen, vermittelst eines feinen Teiges, läßt dieselben im Ofen backen, und richtet sie warm zu einem Gerichte an, oder beleget damit anderes Essen.

Pastetchen von Austern in Schalen. Man nimmt so viel Austern in Schalen, als Pastetchen gemacht werden sollen, richtet ein Gehacktes von Fischmilch, und Fleisch von Hechten, Aalen, Karpfen und Schleihen zu, würzet solches alles mit Salz, Pfeffer, und gestoßenen Gewürznägelein, gießt Wein dazu, macht dieses Gehackte um die Austerschalen herum, leget

davon

davon eine mit ein wenig frischer Butter in jedes Pastetchen, und läßt sie im Ofen backen.

Auster-Ragout an Fleischtagen, Fr. Huitres en ragoût en gras. Man öffnet die Austern, thut sie mit ihrem Wasser in eine Casserole, schwenkt sie 2 bis 3 mal um, damit sie etwas überschlagen; nimmt hernach eine nach der andern heraus, putzt sie sauber ab, legt sie auf einen Teller, passirt nachmals in einer Casserole einige Champignons und Trüffeln, mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Fischbrühe daran, und macht es mit dem Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich; und wenn man anrichten will, schüttet man die Austern dazu hinein, läßt selbige darin nur ein wenig heiß werden, und sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe. Bey diesem Beygerichte muß man die Austern ja nicht aufkochen lassen, weil sie sonst ihren Geschmack verlieren.

Auster-Ragout an Fasttagen, Huitres en ragout pour les jours maigres. Man öffnet die Austern, läßt sie in ihrem Wasser aufwellen, doch daß sie nicht kochen, legt sie auf einen Teller, thut etliche Champignons und Trüffeln in eine Casserole, mit einem Stück frischer Butter, und gießt alsdann gute Fischbrühe daran. Wenn sie gar sind, macht man sie mit einem Coulis dicklich, thut die Austern dazu, und läßt sie darin nur heiß werden. Dieses Beygericht kann man warm zu allen Gerichten von Fischen mit Austern gebrauchen.

Auster-Soße. Die Austern werden aufgemacht, aus den Schalen geschnitten, in ein Geschirr gethan, und, nachdem ein klein wenig Wasser daran gegossen worden, nur einmal aufgekocht. Alsdann wird ein gut Stück ausgewaschene Butter, nebst einem Löffel voll Mehl, in einer breiten Pfanne oder Casserole zusammen durchgeknetet, auch ein Löffel voll Champignonpulver und Citronen dazu genommen, und hiernächst das Austerwasser durch ein kleines Sieb daran gegossen. Ist

des

des Austerwassers nicht genug, thut man noch ein wenig Wasser und Wein dazu, wie auch gestoßene Muskatenblüthe, und rührt es zu einer seimigen Soße ab; alsdann wird der Bart von den Austern abgemacht, und man thut die reinen Austern zu der Soße hinein.

Will man einige rohe Austern ganz klein hacken, und selbige vorher mit in das Mehl und in die Butter einknäten, ehe man es abrührt, so ist es auch gut.

Diese Soße schickt sich über Kapaunen, gebratene und gesottene Fische, besonders Hechte, auch über allerhand Sorten feine Pasteten, imgleichen über Lammfleisch, abgeschwitzte Küchlein; u. s. w.

Auster-Suppe. Man nimmt ein Maß Fleischbrühe, läßt solche aufkochen, und quirlet alsdann einen Löffel voll Mehl darein; hernach werden die Austern gereinigt, ganz klein gehackt, und in die gekochte Fleischbrühe gethan, mit Pfeffer, Cardamomen, Muskatenblüthe und einem guten Stück Butter gewürzt, ferner ein Glas Wein mit Citronensaft dazu gegossen, und das Gelbe von 2 Eyern dazu gequirlet. Endlich röstet man einige Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, schüttet die Suppe darauf, und giebt sie mit geriebenen Citronenschalen auf den Tisch.

Auster-Torte. Man thut die aus den Schalen genommenen Austern in eine Casserole, wendet sie 2 bis 3 mal auf dem Feuer um, nimmt sie alsdann heraus, putzt eine nach der andern ab, und legt sie auf einen Teller. Nachher wirft man ein Stück Butter, in der Größe zweer wälschen Nüsse, in eine Casserole, setzt sie aufs Feuer, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kann, zu der geschmolzenen Butter, und rührt es beständig um. Wenn es braun geworden ist, kann man einige kleine Champignons und Musseronen dazu thun, es mit Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter würzen; hernach, wenn es halb gar ist, wohl abfetten, die Austern dazu thun, sie damit nur einmal aufwellen

wellen lassen, aber zusehen, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, es alsdann mit ein wenig braunen Coulis dicklich machen, herab nehmen, und kalt werden lassen; ferner eine Torte von feinem Blätterteige in eine Tortenpfanne bereiten, das Austernragout hinein schütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teige schließen, einen Kranz herum formiren, mit geklopftem Ey bestreichen, die Torte im Ofen backen; endlich, wenn sie gar ist, heraus ziehen, sie gehörig in eine Schüssel setzen, öffnen und zusehen, ob sie etwa zu trocken sey; und wenn es sich also befinden sollte, ein kleines gemeines Coulis dazu thun, die Torte wieder zudecken, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

* * *

An den Meerküsten, wo man die Austern häufig fängt, wird aus ihren Schalen ein vortrefflicher Kalk gebrannt, wie dann ein ansehnlicher Handel mit solchen zu Kalk gebrannten Austerschalen, von Holland aus getrieben wird. Jedoch zum Tünchen an freyer Luft dienet dieser Kalk nicht. In Schweden brennt sie der Bauer zu Leimen oder Kalk, und beizt seine Häute damit. Man will auch, daß sie von den Türken, nach einer gewissen Zubereitung, zum Färben des türkischen Garnes gebraucht werden. Die Austerschalen dienen auch, gute Holz- und Steinkitte zu verfertigen. Nicht weniger geben diese Schalen, mit Leinöhl gerieben, eine Farbe ab, welche die Kartenmacher gebrauchen.

Von den Austerschalen wird, wenn sie vorher wohl gereinigt worden, auf eben diese Art wie von den Flußmuscheln, in den Apotheken eine Arzney bereitet, welche man präparirte Austerschalen nennt, und welche eben die Kraft, als die Krebsaugen besitzen, die Säure zu dämpfen, und insonderheit bey kleinen Kindern für die Schwäche des Magens dienen. Sie sind zu diesen Absichten in England stark im Gebrauche, so daß an einigen Orten die Drogisten blos zu dem Ende Handel mit

Auster-

Austerschalen treiben. Nach dem Vorgeben des Verfassers des Buches: Nouvelle Maison rustique, ist die Schale von den männlichen Austern ein bewährtes Mittel wider die Tollheit, sowohl bey Menschen, als auch Thieren. Man findet daselbst die Art und Weise, wie man sich ihrer bedienen soll, nebst der Erklärung eines französischen Geistlichen, welcher versichert, daß ihm dieses Mittel bey allen, denen er es wider diese Krankheit eingegeben, jederzeit wohl angeschlagen habe.

Die Asche von den Austern macht die Zähne weiß; ist gut für alte Geschwüre, und wird bey gedrückten Pferden gebraucht.

* **Austhun**, Fr. Décharger son livre heißt bey den Kaufleuten und Banquiers, oben über dem Journal oder einem andern gleichgültigen Regiſter, die Artikel der auf Credit verkauften Waaren, so wie und nachdem man dieselben bekömmt, mit Stricheln bezeichnen. Es dient aber zu guter Ordnung, wenn man außerdem noch Anmerkungen dazu macht, und darin den Tag anzeigt, da sie bezahlt worden, und können die Kaufleute sowohl, als die Schuldner, deshalb nicht Behutsamkeit genug anwenden.

Austräge, siehe unter Compromiß.

* **Austreiben**, das Vieh auf die Weide treiben, erfordert viele Sorgfalt, in Ansehung dessen, zu welcher Zeit und wie lange in den Herbst hinein, solches nützlich seyn könne. An vielen Orten ist im Frühlinge, wofern die Wärme und Weide es erlauben, ein gewisser Tag, nämlich der Georgentag, dazu bestimmt; ein kluger Hausvater aber richtet sich nach der Witterung, und läßt bey nassem und nebeligem Wetter sein Vieh lieber zu Hause, als daß er solches der Gefahr zu erkranken aussezte. Eben dieses gilt auch von dem Gallustage; denn vielmals ist um selbige Zeit die Witterung schon so beschaffen, daß das Vieh wenig Gutes findet, und dabey viel Unreinigkeiten mit verschlingt. Ist aber die Witterung warm, und noch einiges Wachsthum auf der

Weide zu verspüren, und der Boden trocken, so leitet auch das alte Sprichwort: Mit Gall, fällt die Kuh im Stall, seine Ausnahme. Schafe und Schweine aber können länger ausgetrieben werden; doch haben die Schafe schon vielmals eine Seuche im späten Herbste eingefressen, welche hernach im Winter oder Frühlinge sich mit Schaden äußert.

Austreten des Getreides durch Thiere, siehe unter Dreschen.

* **Austreten**, ist eine bey Kaufleuten gewöhnliche Redensart; wenn jemand mehr schuldig ist, als er zu bezahlen hat, und mit Aufsetzung seiner Gläubiger, vor oder auf den Zuhalt entwischt. Daher bedeutet auch das Wort Austritt so viel als Flucht.

Austreten kleiner Flüsse und Bäche durch Platzregen, siehe Ueberschwemmung.

Austreten des Mastdarmes bey Thieren, siehe unter Afterdarm.

Austrocknung der Brüche, Moräste, Mohr- und Torffelder, und Seen, siehe Bruch. Morast. Mohrfeld. See.

Auströseln, Auströsseln, Auströtteln; s. Ausfaseln.

* **Auswachsen**, geschieht, wenn in der Aernde, da das geschnittene oder gehauene Getreide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regenwetter einfällt, daß die Körner in den Aehren zu keimen, und, als ob sie in der Erde wären, zu wachsen anfangen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten wiederfährt, doch darf selbige nur ein wenig beregnet werden. Wider dieses Auswachsen wird man folgendes Mittel mit Nutzen anwenden können. Wenn nach dem Regen einige Sonnenblicke oder trocknende Winde sich zeigen, so können zwo Personen die Gelege des Getreides auf dem Acker aufheben, die abgetrocknete Seite unten, die Halme aber verschränkt dergestalt an einander legen, daß die Spitzen der Aehren völlig auf das Stroh, und zwar auf

den

den Stoppeln, zu liegen kommen, damit das Regenwasser von den Aehren und Körnen besser abfließe, und sich in das unterliegende Stroh einziehe; dadurch wird verhindert, daß die Aehren bey nassem Wetter sich nicht in die Erde einsenken und also keimen werden. Wenn auf den Regen wieder ein beständiges schönes Wetter folgt, so thut man die Aehren wieder von den Stoppeln herunter, und zieht die Gelege breit aus einander, daß alles durch und durch, ohne neues Wenden, fäzlich abtrocknen kann. Ist man entschlossen, dieses Mittels sich im Falle eines anhaltenden Regens zu bedienen, so müssen die Stoppeln etwas länger, und die Halme etwas kürzer werden, welcher Abgang aber theils durch die Düngung im Umstürzen, theils durch die Erhaltung des Getreides, wohl ersetzt wird.

Auch naß eingefahrne Feldfrüchte pflegen in der Scheune auszuwachsen, welches zu verhindern man dieselben in den Scheunen also legt, daß alle Aehren einwärts zu liegen kommen, und also gänzlich gedeckt werden.

Das Auswachsen ist auch eine besondere Krankheit der Wurzeln, da nämlich an denselben holzige ꝛc. Knäuel hervor wachsen, welche sie unförmig machen.

Bey dem Mälzen oder der Zubereitung des Malzes, geschieht das Auswachsen zu dem Ende, damit dasjenige, was in den Früchten schädlich und zum Brauen untauglich ist, von dem guten abgesondert werde, und hernach die Gährung desto ungehinderter geschehen könne. Siehe unter Bier-Brauen.

* **Auswärtswerfen der Vorderschenkel**, wird für eine besondere Zierde der Pferde im Gehen und Traben gehalten, und manchmal auch als eine außerordentliche Kunst reichlich bezahlt. Es ist aber unter die unnüzen Künste zu zählen, weil die Nerven des Pferdes dadurch zur Ungebühr angestrengt, und durch das Anstoßen des Hufeisens das Pferd auf höckerigen Wegen und Steinen leicht zum Fallen gebracht werden kann.

Auswanderung der Unterthanen, siehe Emigration.

Auswaschen, oder Wäsche reinigen; siehe Wäsche.

Auswechslung, L. Permutatio, Fr. Echange, was es im Kaufhandel bedeute, davon siehe die Artikel Tausch und Wechsel.

Ausweiden, auswerfen, Fr. Vuider, heißt bey den Jägern, wenn sie dem Thiere das Gescheid heraus thun, oder das Eingeweide hernach nehmen und weglegen. Insbesondere aber wird es von den Hasen gebraucht, wenn sie aufgebrochen werden.

Auswerfen, siehe Ausweiden.

Dieses Wort wird auch bey den Gräben gebraucht, wenn man die durch starke Regengüsse eingeschlemmte Erde wieder heraus schafft.

Und in Rechnungen wird Auswerfen von den Ziffern oder Zahlen gesagt, die man auf den Rand derselben besonders setzt.

***Auswintern**, wird gebraucht entweder von Thieren, oder Vögeln, wenn sie mit Futter und guter Wartung den Winter hindurch in gutem Zustande erhalten werden. Oder, von Pflanzen und Gewächsen, wenn solche in Gewächshäusern, oder mit guter Wartung und Pflege, in erwünschtem Sande erhalten werden.

Auch heißt Auswintern, wenn die Wintersaat, als: Korn und Weizen, durch üble Witterung, in der Erde den Winter über verderben muß; insonderheit aber geschieht dieses auf nassen Feldern.

***Auswipfeln**, heißt bey der Förstery, den Gipfel (Wipfel) eines Baumes abhauen. Es geschieht solches gemeiniglich an den Tannen und Fichten, und nicht selten auch an den Wachholderbäumen, u. d. gl. welche zu Wein- und Bierzeichen, auch zum Mayenstecken, und um damit zu räuchern, aus den Wäldern geholt werden. Weil nun dadurch viel junges Holz verderbt und zu Schanden gemacht wird, so ist es billig in den Forstordnungen verboten; denn die Wirthe und Weinschenken können

zu ihren Zeichen wohl von Tannen u. d. gl. Reisig geflochtene Büsche oder Kränze gebrauchen.

Auswirken, ein Pferd auswirken, den Huf eines Pferdes auswirken, Fr. parer le pié d'un cheval, heißt bey den Schmieden, das Ueberflüssige an dem Horne oder Hufe eines Pferdes mit dem Werkmesser oder Wirkeisen ausschneiden, damit das aufzuschlagende Hufeisen wieder füglich liegen könne. Siehe Huf.

Bey den Bäckern heißt Auswirken, den nach dem Knäten aufgegangenen Teig noch einmal mit den Händen recht durcharbeiten, daß er fein fest werde. Siehe Backen.

Was es bey den Jägern heiße, siehe unter Zerwirken.

Bey den Webern und Zeugmachern heißt Auswirken, ein Stück Tuch oder Leinwand zu Ende bringen, solches aus dem Stuhl schneiden, und zum Verkauf liefern.

Auswühlen Fr. Degravoyement, heißt die Wirkung des fließenden Wassers, welches die Pfähle aus ihrem Erdreiche durch ein beständiges Aufstoßen ausgräbt und ausspühlet, welchem man nicht besser vorbauen kann, als wenn man rings um das Pfahlwerk eine Art von einer Krippe macht.

* **Auszacken**, Auszäcken, heißt, allerley weiß Geräthe an Manschetten, Krausen, Halstüchern, Schürzen, oder auch außer diesem andere Sachen, als Flor, Tuch, Taffet und andern mehr bestehend, bogenweise an den Enden ausschweifen, und solche geschweifte Bögen hernach entweder nur schlecht umschlingen, oder recht besteichen, oder zum bessern Halten, mit saubern Zäckchen besetzen; wiewohl man sich, insonderheit bey Tuch, Leder, Taffet u. d. gl. eines dazu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kann, um solches in kleine Bögen oder Spitzchen damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehackt sind. Es ist das Auszacken solcher Gestalt eine Beschäftigung, theils der Galanterie-Manufacturen, Näthérinnen, u. d. gl. theils einiger Handwerker zur Verzierung ihrer Arbeit, z. B. die Riemer

zacken verschiedene Riemen aus, die Täschner die Falbeln an den Küssen, die Tapezierer, u. s. f.

Auszahlung, siehe Zahlung.

Auszeichnen, siehe Anschlagen, N. 2.

Ausziehen oder Extrahiren, L. Extrahere, Fr. Extraire, heißt, in Handlungs- und Rechnungs-Sachen, aus einem Journal oder andern Handelsbuche einen Auszug machen, oder die Artikel, Partien, Summen, oder andere darin befindliche Dinge in einen kurzgefaßten Aufsatz bringen, welcher eben daher der Auszug heißt; und zwar dieses in der Absicht, damit der Handelspatron daraus ersehen könne, was ihm jeder schuldig ist, oder was für Summen er von ihm auf Conto bekommen hat, oder was er sonst zu seiner Handlung, oder zu desto besserer Bestreitung seiner Angelegenheiten vonnöthen hat.

* **Ausziehen**, oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie rein gewaschene und nunmehr getrocknete Wäsche, von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplättet wird, auszupfen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Form bringen.

Ausziehen, heißt auch, bey Kauf und Verpachtung eines Gutes, sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holzungen, und Zubehörungen, vorbehalten, welche nicht mit verkauft oder verpachtet werden, und daher auch Auszug genennet werden.

Auch bedeutet Ausziehen, den Hausrath und die Meubels von einem Orte in den andern bringen.

Ausziehen, wenn es so viel bedeutet, als ausdehnen, ist bey den Böttchern eine zugelassene, bey den Tuchmachern aber gewisser Maßen eine verbotene Arbeit; denn, wenn jene das Holz oder die Dauben mit dem Krummeisen aushöhlen, so nennen sie solches ausziehen, die Arbeit aber mit dem Gerade-Eisen oder Schnitt-Messer nennen sie streichen. Allein, wenn die Tücher sehr eingekrochen oder eingelaufen sind, welches aber meistentheils von schlechtem Gewebe herkömmt, so ist es einiger

ger Maßen erlaubt, daß die Tuchmacher solches an den Rahmen mit einem Kloben ausziehen dürfen. Wenn aber das Stück sein ordentliches Maaß gar nicht hat, so pflegen einige betrügliche Arbeiter solches mit Gewalt auszuziehen, und dadurch ein liederliches Tuch zu machen.

Ausziehen, das Eisen, oder ausgezogen Eisen, ist, wenn das Eisen stark ist, und kleiner geschmiedet wird. Also auch, wenn an einem Eisen etwas abbricht, so läßt man es warm machen und dünner schmieden, damit es die gehörige Länge wieder bekomme, welches das Eisen ausziehen oder strecken heißt.

Ausziehen, der Pfähle, siehe unter Pfahl.

Auszieher, Fr. Valet à debotter; siehe Stiefelknecht.

Auszug, siehe Ausziehen und Extract.

* **Auszug**, Fr. Memoire heißt insonderheit bey den Krämern, oder den im Einzelen handelnden Kaufleuten, ein kurzgefaßter Aufsatz von denen Waaren, die sie jemand auf Credit geliefert haben, nebst Benennung ihrer Güte, ihres Gewichtes, ihrer Ellen oder andern Maßes, ihres Preises, und des Datum, wann ihnen solche geliefert worden, und dafür bey denen, die sie auf Credit bekommen hatten, die Zahlung zu fordern haben.

Auszug der Bücher, siehe Bilanz.

Auszugs-Leute, heißen im Churfächsischen, diejenigen Bauern, welche ihre Güter übergeben, und sich einen gewissen Auszug von der Wohnung, Einkünften ꝛc. vorbehalten. Sie werden, wenn sie in keiner besondern Hütte wohnen, den Hausgenossen, wenn sie aber besondere Wohnungen haben, den Häuslern in Diensten und andern Dingen gleich geachtet.

* **Auszupfen**, ist eine Arbeit des Frauenzimmers, und heißt, an allerhand kleinen gesammelten Läppchen, Endchen und Stückchen von Zeug und Band von mancherley Farben, die Fäden und Härchen ausziehen, und solchergestalt viele kurze Seiden-Fäden bekommen. Diese nun werden hernach kardetschet, vollends zurecht gemacht

gemacht und gesponnen, da man den ferner allerley Seidenes daraus wirken und stricken läßt. Man nimmt zu obiger Arbeit nur solche Stückchen, die nicht weiter zu sonst etwas genutzet werden können, und, wenn sie noch zu groß seyn sollten, werden sie, das Ausrupfen zu erleichtern, mit einer Schere durchschnitten.

Authonica Glorioſa Lilium ſuperbum; ſiehe unter Lilie.

Automatum ſiehe Braten-Wender.

Automne L. Autumnus; ſiehe Herbſt.

Autour iſt die Rinde eines Baumes oder Gewächſes, welche aus der Levante kömmt, und zur Bereitung des Carmins oder der Carmeſinfarbe gebrauchet wird. An Farbe und Geſtalt gleicht ſie ſehr dem dicken Caneel oder Zimmet, außer, daß ſie auswendig ein wenig bleichgelb, inwendig aber wie eine zerbrochene Muskatennuß ausſieht, und dabey viele glänzende Flitterchen hat. Sie iſt ſehr leicht und ſchwammicht, und hat faſt weder Geruch noch Geſchmack. Sonſt macht dieſelbe einen Theil von der Handlung der Spezereyhändler aus, und wird über Marſeille nach Paris gebracht.

Autour L. Accipiter; ſiehe Habicht.

Autruche, L. Struthio; ſiehe Strauß.

Auvent ein Schirmdach, ein Wetterdach, z. B. vor einem Kramladen, damit der Wind nicht den Regen an die Waaren ſchlage.

Auvernas Auvernat, Auvergnat, ein ſehr zäher und dicker Wein von Orleans; ſiehe unter Weinſtock.

✿ *Auxy* Laines Auxy; alſo nennet man in Frankreich eine Art von Wolle, die in den Gegenden von Abbeville durch diejenigen Spinner geſponnen worden, welche man Houppiers oder Flockenſpinner nennet. Sie iſt ſehr fein und ſchön; und deswegen gebrauchet man ſie gemeiniglich zu Fabricirung der feinſten und theuerſten gewirkten oder geſtrickten Strümpfe.

Auzuba ein großer Baum, auf der Inſel Hiſpaniola. Sein Holz iſt feſt, und wohl zu gebrauchen. Er trägt

eine

eine Frucht, wie die Muskatellerbirne, welche sehr süß, aber etwas geil und eckelhaft, wie von unreifen Feigen, ist, wo sie nicht zuvor in Wasser geworfen wird, daß die Geilheit ausziehe. Viele halten diesen Baum für den Carandas.

Awraschbaum, siehe Eberäsche.

Axe, L. Axis, Fr. Axe; siehe Achse.

Axe, L. Axis. Fr. Aissieu oder Essieu; siehe ebendas.

* Axen-Geld, nennet man, an einigen Orten, eine gewisse Abgabe von den Wägen, Karren, und anderm dergleichen Fuhrwerke. Siehe Geleit.

Axen-Ringel, siehe Ruhe-Ringel.

Axi, oder Carine, ist einer von denen Namen, welchen die Indianer in Mexiko dem Samen geben, dessen Eigenschaften des Pfeffers seinen beykommen, welchen man auch deshalb in Frankreich Poivre de Giunée oder guineesischen Pfeffer nennet.

Axillaris, Fr. Axillaire; Flores fructus pedunculi axillares, heißen in der Botanik: Blüthen, Früchte, Blumenstiele, die aus den Winkeln der Zweige oder der Blätter entspringen.

Axis, Fr. Axe; siehe Achse.

* Axt, L. Ascia Securis, Fr. Hache, ein eisernes, vorn mit Stahl belegtes und mit einer Schärfe oder Schneide versehenes Werkzeug, welches aus dem Keil, und einem von buchenem, oder noch besser von Ahornholze gemachten Stiel, den man Axt-Helm nennet, besteht. Der Keil aber wird in die Schärfe oder Schneide, den Rumpf, und den Nacken oder Kopf eingetheilt. In dem Kopf aber ist ein Auge, Ohr, oder Loch, zur Befestigung des Axthelmes, gemacht. Dieses Instrument haben fast alle gemeine landwirthschaftliche, wie die Holzhacker sind, theils alle Handwerks-Holz-Arbeiter, mit einander gemein. Ja ehemals war es auch ein Kriegesgewehr oder Waffe; denn die Streitäxte sind bekannt. Der Müller ihre

Müller-Aexte dienten ihnen sonderlich ehemals zu ihrem Reisegewehr; und sie giengen immer damit; ihr Muthwille aber hat verursachet, daß ihnen solches verboten worden ist. Allein, ein ganz eigenes und das vornehmste Werkzeug ist die Axt bey dem Bauhandwerke der Zimmerleute oder Werkmeister, als welche verschiedene Aexte haben, nämlich: eine Bind-Axt, oder eigentliche Zimmer-Axt, eine Stich-Axt, eine Zwerg-Axt ꝛc. Die Bindaxt brauchen sie, das Bauholz zu beschlagen; eine Schlicht-Axt, es zu schlichten, und eine Kreuz- oder Stich-Axt, die Zapfenlöcher auszuhauen. Ja, die Bindaxt, womit sie das Bauholz erstlich behauen, heißt insbesondere und vornämlich die Zimmer-Axt, L. Dolabra. Von den kurzstieligen Aexten verschiedener Holzarbeiter, siehe Beichsel. Unter dem Worte Ascia verstehen die Lateiner sowohl große als kleine Aexte und Beile, womit man nur die Flächen in der Länge, oder in der Tiefe, leicht und schwach oder stark behauen, oder in den Stamm selbst hauen und denselben spalten, oder etwas heraus oder davon spalten kann, nachdem man entweder die Kräfte der bloßen Arme, wie bey der Stichaxt, oder die Kräfte der Arme und den Vortheil des Hebels, oder des Stieles, wodurch der Schwung der heftigen Bewegung, und das Gewicht dazu kommen, und die Wirkung in einem Schlag oder Hieb befördern, oder aber endlich den Schlag und das Gewicht eines Schlägels dabey anbringt. Im übrigen kömmt die Haupt-Zusammensetzung einer vollkommenen Axt, auf den Hebel, vornämlich aber auf den Keil an. Ob man wohl auch in Indien Völker gefunden, die aus hartem Holze solche Aexte gemacht haben: so hat man doch Nachricht, daß die ältesten Aexte von Eisen und Stahl gewesen, wie sie es noch sind, daher es auch eine Waare der Grob-Schmiede, sonderlich aber der Zeugheil und Sägenschmiede ist, aus deren Händen die Zimmerleute solche bekommen.

Einige

Einige Holzverständige halten dafür, daß die Aexte, welche im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holzes sehr dienlich seyn, und die Sommerlatten wohl und reichlich darnach ausschlügen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könnten, welche so schädlich seyn, daß, wenn nur ein kleines Aestchen damit abgehauen worden, der ganze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein bloßer Aberglaube, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden ist, wenn schlimme Förster ihre holzverderbliche Wirthschaft verdecken wollen.

Axungia, siehe Glasgalle. Schmeer.

Aznet, ein dünnes Stänglein, woran die Häringe, die man räuchern will, gereihet werden.

Ayri, ein Baum in Brasilien, dessen Blätter den Palmen gleichen, und dessen Stamm mit scharfen Dornstacheln besetzt ist. Seine Frucht trägt einen schneeweißen Kern, welcher aber nicht zu essen ist. Sein Holz ist schwarz, so hart, daß die Wilden daraus die Spitzen zu ihren Pfeilen machen, und so schwer, daß es im Wasser zu Boden sinket. Man zählet es unter die Gattung von Ebenholz, dafür es auch verkauft wird.

Azadarach, Azadirachta; siehe *Azedarac*.

Azaigne, siehe Nudel.

Azalea, siehe Mayenbusch. Rosen-Lorber

Azaria, nennet man zu Smyrna eine Art von Koralen, welche die europäischen Kaufleute dahin bringen.

Azarole, Azarolenbaum, Traubelbirn, L. Azarolus, Fr. Azarolier oder Azerolier: siehe unter Mispel.

Azarum, siehe Asarum.

Azebra, Azebro, der Zebra, ist eine Art wilder Pferde in Niederäthiopien, siehe unter Pferd. (Wildes)

Azedarac, Azedarach *Tourn.* Azadarech, Azadirachta, Melia *Linn.* Fr. Arbre saint, Lilas des Indes, Sicomore faux. D. der Paternoster-Baum, indianische Lilac, Zedrate. Die deutsche Benennung hat dieser Baum davon bekommen, weil die Mönche die Steine

von

von der Frucht, welche dieser Baum hervor bringt, mit einem Pfriemen durchlöchert, angereihet, und zu Rosenkränzen bey dem Bethen ihres Paternoster gebraucht haben. Es giebt zwo Sorten, nämlich;

1. Azedarach *Dod.* Azedarach fraxini folio, flore coeruleo.
2. Azedarach semper virens & florens *Tourn.* Fr. Le Margousier de Pondichery.

Die Blumen des Paternosterbaumes kommen in Sträußen, wie der spanische Holunder (Lilac,) erscheinen im Brachmonat, machen ein ungemeines Ansehen, und haben einen angenehmen Geruch. Jede Blume besteht aus einem sehr kleinen fünffach zertheilten Kelche, aus 5 länglichen Blumenblättern, aus einem Honigbehälter, der am Rande fünffach eingeschnitten ist, aus 10 kleinen Staubfäden, die im Honigbehälter eingeschlossen sind, und aus einem Stämpel, dessen unterster Theil ein Eyerstock ist, welcher zu einer fleischigen Frucht wird. In dieser Frucht befindet sich ein 5fach gerippter Stein, welcher inwendig 5 Gehäuse hat, die eben so viel längliche Samen enthalten. Der über dem Eyerstocke stehende Griffel ist walzenförmig, so lang als der Honigbehälter, und endiget sich mit einer zugestumpften Narbe.

Die erste Sorte hat gefiederte Blätter (folia pennata oder pinnata, welche den Aeschenblättern etwas gleichen, aber tiefer eingeschnitten, von einem hellen, sehr angenehmen Grün sind, und wechselweise an den Zweigen stehen. Man bemerkt daran einen Hauptstiel, aus welchem gemeiniglich 2 Paar Stiele kommen, die mit 5 tief oder seicht eingeschnittenen Blättlein besetzt sind. Der Hauptstiel endiget sich mit 5 dergleichen Blättlein. Die Anzahl der Blättlein sowohl als ihre Gestalt, ist nicht beständig einerley.

Bisweilen sind an diesem Strauche einzele Blumen zu finden, welche keinen Strauß machen. Diese

haben

haben öfters 10 Blumenblätter, da man an den andern nur 5 zählt.

Es ist ein sehr schönes Bäumchen, kann aber die Kälte unserer Winter nicht vertragen, und kann daher in den Lustwäldern nicht gebraucht werden. In den gewöhnlichen Winterungen dauert es ganz gut; mit großer Müh aber an den Geländern.

Beyde Sorten, davon die letztere viel zärter, als die erstere oder gemeine ist, werden durch die Beeren oder Steine erzogen, welche man, weil sie in Deutschland nicht reif werden, aus der Provenze, Italien, und andern warmen Ländern bekommen kann. Diese Beere legt man im Frühlinge in Töpfe, die mit guter, frischer und leichter Erde angefüllt sind; setzt sie bis an die Ränder in ein Mistbeet, und hält sie feucht; da sie dann, wenn sie frisch sind, innerhalb 2 Monathen aufgehen. Die jungen Pflanzen begießt man oft, und giebt ihnen alle Tage, durch Hinwegnehmung der Gläser, hinlängliche frische Luft. Im Julius stellt man sie an einen verwahrten Ort an die freye Luft, damit sie abgehärtet werden. Im October bringt man sie in das Gewächshaus, und setzt sie, so lange als das Wetter gelinde ist, an die Fenster, damit sie die Luft genießen mögen. Den Winter über feuchtet man sie zuweilen nur ein wenig an. Im folgenden März nimmt man die Pflanzen mit der Erde aus den Töpfen, darein die Beere gelegt worden, und setzt jede in einen besondern Topf, welcher mit leichter und frischer Erde angefüllt ist, bringt die Töpfe in ein temperirtes Mistbeet, und giebt ihnen bey warmem Wetter genugsame Luft. Im Junius setzt man sie, wie vorher gemeldet worden, an einen verwahrten Ort an die freye Luft.

Diese Pflanzen müssen noch 3 bis 4 Winter, bis sie groß und ästig geworden, beygesetzt werden. Nach dieser Zeit nimmt man sie im April mit Erde aus den Töpfen, und setzt sie an einem warmen Orte, in eine in

trocke-

trocknem Boden gemachte Grube; drückt die Erde um die Wurzel zusammen, und wenn das Wetter trocken ist, begießt man sie ein wenig, und wiederholt dasselbe wöchentlich zwey Mal, bis die Pflanzen eingewurzelt sind.

Die zweyte Sorte des Paternosterbaumes, wird auch, auf beschriebene Weise aus dem Samen oder Steinen erzogen; und ist nur dieses dabey zu beobachten, daß die Pflanzen, weil sie zärter sind, als die gemeinen, auch frühzeitiger, nämlich um Michaelis, in das Gewächshaus gebracht werden müssen.

Man glaubt, das mit den Blättern abgezogene Wasser sey eröffnend, die Frucht zu essen aber gefährlich.

Azen, Atzen, die jungen Vögel, die erst ausgekrochen sind, speisen; siehe Aetzen.

Azerbe, siehe Muskate.

Azerole, Azerolier, siehe Mispelbirn, im V. Th. S. 434.

Azi, wird in der Schweitz eine Art Lab aus Essig und Molken, zum Käsemachen, genannt.

Azonge, Axonge, L. Axungia; siehe Schmeer.

Azorischer Fenchel, siehe unter Fenchel.

Azo-valala, eine kleine rothe Frucht auf der Insel Madagascar, von der Größe einer Johannisbeere, und von einem sehr lieblichen Geschmacke. Sie ist ohne Saft, und wächst auf einem Zwergstrauche.

Azufa, siehe *Chacal*.

Azur, siehe Blau, (Azur-) im V. Th. S. 591.

B. B.

B. B.

Baak, ein bey Abtrocknung des Torfes gebräuchliches Gefäß; siehe unter Torf.

Baak, Boye, Fr. Amarque, Balise, Bonneau, Bouée, Gavitteau, Hoirin, Marque oder Tonne, Holl. Baak, Merk, Paal, Ton, heißt bey der Seefahrt ein gewisses Zeichen, als etwann ein großes Stück Holz, oder Kork, oder eine mit eisernen Reifen wohlverwahrte, und mit einer Kette oder einem Seil an einem großen Stein, oder ein Stück von einer zerbrochenen eisernen Kanone, (die man auf den Grund des Wassers versenkt,) gebundene Tonne, welche auf dem Wasser schwimmt, und andeutet, wo entweder die von einem oder dem andern Schiffe abgehauenen und verlassenen Anker im Grunde liegen, oder wo sich die Schiffe sonst in Acht zu nehmen haben. Das Seil, woran dergleichen Zeichen hängt, heißt das Boy-Seil, oder die Boy-Linie; und das Holz oder die Tonne zuweilen auch Anker-Boye. Man richtet auch wohl bisweilen Masten, oder auf solche Art zugehauene Stücke Holz oder Pfähle, an sichtbaren Orten auf; oder pflanzt auch manchmal große Bäume, und zum wenigsten zween an der Zahl, auf eine gewisse Art, so daß man dieselben in gerader Linie nehmen muß, indem einer den andern verdeckt, und also beyde nur wie einer anzusehen sind. Alle diese und dergleichen Zeichen werden nun sowohl an den Küsten des Meers, als auch bey der Einfahrt in die Seehäfen und schiffbaren Flüsse, desgleichen auf dem Meere und in den Flüssen selbst aufgerichtet, um den Schiffen dadurch anzuzeigen, was für einen Lauf sie halten sollen, damit sie desto sicherer die Klippen, Sandbänke, Untiefen und andere gefährliche Oerter vermeiden mögen. An einigen Orten müssen die dahin kommenden Schiffe, zu Unterhaltung solcher Baaken,

ken, ein gewisses Geld erlegen, welches eben daher das Baaken- oder Tonnen-Geld, Fr. Balisage oder Droit de Balise, oder de Tonne, genannt wird, und von den Schiffen aus ihrem eigenen Mittel bezahlt werden muß, weil es nicht zu den sonst sogenannten Hafereyen gerechnet wird. Sonst aber sind die Schiffer, welche sich genöthigt sehen, ihre Anker abzukappen und im Stiche zu lassen, verbunden, auf die Baaken ihre Namen, nebst Benennung der Häfen, aus welchen sie sind, zu verzeichnen, damit sie sich bey Gelegenheit die Anker und Taue wieder zueignen können.

* **Baaken**, L. Pharus, sind die hohen Feuerzeichen, Wacht- und Leuchtthürme, auf welchen an dem Seestrande des Nachts Feuer gehalten wird, den in der See herum schwebenden Schiffen dadurch Nachricht zu geben, wie sie ihren Lauf richten sollen, damit sie nicht im Finstern auf das Land anlaufen und stranden mögen. Damit nun dergleichen Baaken erhalten werden können, müssen an vielen Orten die ankommenden und abgehenden Schiffe dazu contribuiren. Siehe auch Leucht-Thurm.

* **Baal**, Felch, Ferren, L. Farra, Fora, Pala, ist ein Fisch, welcher sich in süßen Wässern aufhält, und viele Aehnlichkeit mit der Schleihe hat. Er ist ungefähr 1½ Fuß lang, aschfarbig, und mit zarten Schuppen bedeckt. Sein Maul ist klein und ohne Zähne, der Schwanz breit, und das Fleisch so weiß, als an der Schleihe. Er giebt gute Kräfte, und dient für schwache Brust und Lunge. Er ist einer der köstlichsten Bratfische, wie er denn auch gebraten für eine Raritat weit und breit verführt wird. Er ist auch abgesotten überaus gut, wenn er in heißen Wein übergethan wird.

* **Baar**, baar Geld, L. Parata oder præsens pecunia, Fr. Comptant, oder Argent comptant, comtant und contant, wird gemeiniglich unter Leuten, welche handeln, oder ver- und einkaufen, gesagt, wenn sie anzeigen wol-

wollen, daß sogleich und auf der Stelle für den bedungenen Preis einer Waare wirkliches und wahrhaftiges Geld gegeben worden; und wird also dieses Wort: baar oder *pro contant* verkaufen oder kaufen, in solchem Verstande dem Ein- und Verkauf auf Credit oder auf Conto, auf Ziel oder Zeit, wie die Kaufleute reden, entgegen gesetzt. Jedoch wird bey Kaufleuten das Ein- oder Verkaufen pro contant nicht in so genauem Verstande genommen, daß sogleich beym Empfang oder der Weglieferung einer Waare allemal dieselbe baar mit Geld vergnügt und bezahlt werden muß, und also Zug um Zug Waaren für Geld, oder Geld für Waaren sey, sondern diese contante Ein- und Verkaufung hat mit der Zahlung einige Zeit, und wird unter präcisen Kaufleuten auf 1, 2 oder 3 Wochen hinaus gestellt, auch nach dem, wie darüber die Rechnung oder der Auszug übergeben worden ist; wiewohl ihrer viele dazu, 1, 2 auch 3 Monate nehmen, und dennoch contant heißen muß. Ferner wird das Wort Baar oder Baarschaft von dem Capital gesagt, welches sich in eines Banquiers, Kauf- und Handelsmannes, oder eines andern, Hause, in gemünztem Silber oder wirklichen Gelde befindet. Und endlich versteht man die Worte Baar oder baares Geld, von allen goldenen, silbernen, kupfernen und andern gangbaren Münzen, oder, wie man in Frankreich sagt, klingenden Speeces (Especes sonnantes,) wenn man jemanden verspricht, daß die Zahlungen darin geschehen sollen. Mithin wird selbiges denen Billets, Briefschaften und Papieren, welche öffentlich angenommen werden, entgegen gesetzt, die, ob sie gleich zum öftern für baares Geld passiren, dennoch in den Obligationen, Contracten und andern Verschreibungen, darin man einig geworden, mit baarem Gelde zu bezahlen, unter dieser Benennung nicht begriffen werden.

Baarden, siehe Fischbein.

* **Baaren**, werden auf der See die großen Wellen, welche von Sturm und Ungewitter, oder auch durch die verborgenen Klippen, entstehen, genennt.

Baarer Verlag, siehe Ausgelegt Geld.

* **Baarmeister**, heißen, in den Gärten großer Herren, diejenigen, welche den wilden Thieren vorgesetzt sind; und bedeutet also dieses Wort so viel als einen Thierwärter. Man findet aber auch dieses Wort in den Salzwerken, wo man Baar- Sülz- und Sohrmeister hat.

Baarsch, siehe Barsch.

Baarschaft, siehe Baar Geld.

* **Baat**, eine Münze, und zugleich auch ein Gewicht in Siam. Er wiegt ungefähr $\frac{1}{2}$ Unze, und ist auch in China gäng und gebe, wo er aber Tical heißt.

* **Babe**, Bäbe, eine Art von Gebackenem, so mit dem, was an andern Orten Aschkuchen, Lochkuchen, u. s. w. genennt wird, viele Aehnlichkeit hat. Man nimmt ungefähr ein Pfund feines Mehl, und rührt es an mit 1 Nößel guter Sahne, 4 kleingeschlagenen Eyern, einem guten Löffel voll frischer Bärme, etwas Zucker, und $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, thut es in eine zugerichtete Form, und setzt es mit der Form an einen warmen Ofen, daß es aufgehe; die Form muß aber nicht allzuvoll gegossen werden, und wenn es alsdann in vollem Aufgehen ist, setzt man es sogleich in einen Backofen oder eine Tortenpfanne, und bäckt es langsam. Wenn die Babe gar ist, muß man sie mit der Form ein wenig stehen lassen, bis sie sich setzt. Nach dem Herausnehmen wird Zucker darüber gestreut.

* **Babersäsche**, siehe Espe.

Ba-Beurre, siehe Butter-Milch.

Babiche, Babichon, ein kleines zottiges Hündlein.

Babillard, Chien babillard, bey der Jägerey, ein Hund, welcher stets, auch außer der Spur, aus Hize oder großer Begierde, bellt.

* *Babine*,

* *Babine*, die Lippe oder Lefze von gewissen Thieren, als: Affen, Katzen, Hunden ꝛc. Imgleichen, eine Sorte Rauchwerk brauner russischer Katzenfelle, welche das Frauenzimmer zu Winterszeit unter ihre Pelze und Kleider statt des Unterfutters zu brauchen pflegt.

Babine, siehe unter Pantere.

Bibord, Backbord; siehe unter Bord.

Babouin, siehe unter Affe.

Babylonische Gärten, s. Th. XVI, S. 155, fgg.

Bac, L. Linter, Holl. Boot, Praam, Schuit, Schouw, ein kleines Fahrzeug in Frankreich, dessen man sich auf den Canälen und Flüssen bedient. Es werden auch die Fähren und Prahme also genannt.

Bac, oder Bassin, heißt auch ein Wassertrog oder Brunnenbecken.

Bacca, siehe Beere.

Baccharis, siehe *Asarum*.

* *Backas*, heißt bey den Franzosen, die dicke und zähe Materie, gleich den Hefen, welche sich auf den Boden der Fässer sezt, darein man den Citronensaft gethan hat.

Bacchus, siehe Stokfisch.

* Bach, L. Amnis, Torrens, Fr. Ruisseau, Torrent, ist, in Vergleichung mit einem Fluß, welcher beständig fließt, ein kleines und oft unbeständiges Gewässer, welches entweder von einer oder mehrern Brunnquellen zusammenfließt, worin, wenn der Boden und Canal steinig und reinkiesig ist, Forellen, Aeschen und Schmerlen, auch Krebse, sich aufhalten können; daher er auch zur wilden Fischerey mit gehört. Kömmt aber das Gewässer von Regen- oder Schneewasser her, so sind diese Bäche, die man Gießbäche zu nennen pflegt, in trokenen Sommern dem Austrokaen unterworfen, und taugen also für Fische und Krebse nicht, wenn auch gleich hier und da tiefe Dümpfel übrig bleiben. Endlich kommen auch dergleichen Bachwässer aus einem nahe vorbey fließenden Fluß, welcher entweder durch an-

legte Canäle und Ufer abgeleitet, oder wenn der Fluß anwächst, und überläuft, in solche tiefere Orte sich ergießt; in welchen Bachwässern die Fische, welche aus dem Flusse abwärts austreten, oder zur Leichzeit sich retiriren, wenn das Wasser schnell fällt, leicht gefangen werden. Dergleichen Bäche werden öfters den Flüssen gleich, und es sind daher ihre Brücken wohl zu versorgen, und in Ansehung des anwachsenden Wassers, in der Höhe so anzulegen, daß das Wasser wohl durchkommen, und die Brücke erhalten werden könne. Dergleichen Bach pflegen die nahe bey demselben wohnenden Leute dennoch einen Bach zu nennen. Die Bäche, worin sich Krebse befinden, sind entweder steinig, oder an den Ufern mit vielen Erlen = und Weidenstöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hiebey ist nun dieses zu beobachten, daß man durch Bäche, worin Fische und Krebse gehen, weder eine Durchfahrt verstatten, noch viel weniger aber Flachs oder Hanf darin rösten lassen solle; denn durch jenes werden die Fische beunruhigt und vertrieben, durch diese aber bekömmt das Wasser einen bittern Geschmack, und wird unrein, faul und stinkend gemacht. Wo hiernächst die Bäche an einigen Orten gar verschlämmen wollten, so sind selbige aufzuräumen, desgleichen auch Häger = oder Haar = und hohe Weiden, wie auch Erlen, daran zu pflanzen, doch so, daß der ganze Bach nicht völlig im Schatten stehe, sondern auch strichweise freyen Sonnenschein genießen könne. Die Krebslöcher müssen auch mit Spaden oder Hacken nicht größer gemacht werden, weil sie sonst nicht gern darin wohnen. Ferner ist auch nicht zu gestatten, daß die gar kleinen Krebse oder schwachen Forellen heraus gefischt werden dürfen, sondern es müssen dieselben jedesmal wieder hinein geworfen werden. Käme auch ein Bach, wegen allzu vieler darinn befindlichen Raubfische, in Abnahme von kleinen Fischen, welches auch zugleich besonders der Forellen und Aschen ihre Nahrung ist, so

muß

muß man den Bach wieder mit kleinen Fischen besetzen. Eben dieses geschieht auch mit Krebsen, daß man im April und May eine ziemliche Anzahl Mutterkrebse wieder einsetze, da sich dann ein Bach bald wieder mit Krebsen vermehrt. Insbesondere ist gar nicht zu gestatten, daß die Bäche abgeschlagen, und gar strichweise trocken gemacht, die Sümpfe ausgeschöpft, und also die Fische und Krebse heraus gesucht werden. Es ist dieses nicht allein um die Fische, welche rein herausgesucht werden, sondern auch, und vornämlich um den vielen jungen Strich und Brut der Fische und Krebse zu thun, die auch noch wohl zum Theil so zart ist, daß man sie nicht recht erkennen kann; mithin wird dieselbe gänzlich ruinirt, und bey 100 Stück Fischen oder Krebsen, die gefangen werden, wohl 2000 Stück junger Zuwachs verderbt. Wo aber endlich einige Unterthanen ihre Wiesen durch den Abschlag zu wässern berechtigt sind, dieselben werden freylich bey der alten Gewohnheit geschützt. Doch kann es auch dergestalt eingerichtet werden, daß das Wasser nicht gänzlich, sondern etwann nur auf die Hälfte oder auf zwey Drittel aus dem Bache abgeschlagen werde, damit doch der Bach während dem Wässern, nicht gar trocken gemacht werde. Sonst ist diese Wässerung billig nur im April, und alsdann zu Ende des Junius, anzustellen.

Uebrigens hat man von denen Bächen, welche zuweilen neu entstehen, vorsichtlich zu merken, daß man nicht sofort zufahre, und selbiges Wasser für Menschen und Vieh brauche, sondern solches vorher untersuche, ob es auch den Menschen und Thieren dienlich sey, indem viele Wässer von solcher Art sind, daß sie schädlich sind, welche Probe an Hunden und anderm geringen Vieh wohl zu erfahren ist.

Was aber die Wunderbäche, welche nur alsdann fließen sollen, wenn theure Zeiten oder Mißwachs erfolgen soll, betrifft, so hat ein kluger Hausvater diese

Wirkung solchen Bächen und Brünnen nicht zuzuschreiben, sondern muß solche als eine Folge des vorhergegangenen vielen Regens und Ueberschwemmungen ansehen, um daraus zu seiner Vorsicht zu lernen, wie viel er sich von seinem Land- und Ackerbau zu versprechen habe. Was man von denen Bächen, welche die hineingeworfenen Dinge in Stein verwandeln, sagt, solches ist kein Wunder, sondern es kömmt von denen Theilchen des Wassers her, die in denselben sind, und sich an die Sache anhängen, und solche mit einer steinernen Rinde überziehen.

Bach-Amsel; siehe unter Amsel.

Bach-Bohnen, oder Bachbungen; s. *Beccabunga*.

Bache, Latanus; siehe Latanbaum.

Bache trainante, eine Art von einem Schleppsack von grober Leinwand, die auf dem Sande an Orten, wo wenig Wasser ist, gezogen, und womit der Fischleich aufgefangen wird.

Bache, Leene, L. Sus agrestis fœmina, Fr. Laye, heißt, bey den Jägern, das Mutterschwein unter den wilden Schweinen; doch bekömmt es diesen Namen nicht eher, als bis es 2 Jahr alt ist, da es dann dagegen den Namen Frischling, den es bisher getragen hat, verliert. Eine Bache hält zwar ihre Brunftzeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, maßen oftmals außer der Zeit dergleichen Frischlinge gemerkt werden; allein, ihre ordentliche Brunftzeit ist um Andreä, und dann frischt sie um Lichtmesse. Es tragen also die Bachen mit den zahmen Säuen gleiche Zeit, nämlich 4 Monat. Die Bachen bleiben zu keiner Jahrszeit allein, sondern, ob sie zuweilen gleich durch Hunde oder Jagen aus einander gepreßt werden, so suchen sie doch wieder Gesellschaft, und sollten sie sich auch nur zu 2 oder 3 Stück wieder zusammen finden. Wenn also jemand ein besonderes Saugehäge oder Wildbahn behalten will, wird er unter den Rudelsäuen selten hetzen, damit

mit er die Bachen und Frischlinge wider Willen nicht fange, und todt mache, sondern es werden die einzelen Säue, welche unfehlbar Keuler sind, entweder mit dem Leithunde vorgesucht und bestätigt, oder bey frischem Schnee eingekreiset und gehetzt. Zudem ist auch, da ein Keuler oder Schwein mit etlichen Bachen brunstet, mehr Vergnügen, ein Schwein zu pürschen oder zu hetzen, als Bachen oder Frischlinge; denn jenes streitet besser mit den Hunden, als diese. Auch sieht und hört man es bald von fern, wenn die Hunde eine Bache oder einen Frischling gepackt haben, weil diese bald schreyen; ein Schwein oder starker Keuler aber schreyt nicht, wie scharf auch die Hunde denselben anpacken.

Wenn die Eber in der Brunstzeit keine Bachen finden, so gehen sie unter die zahmen Schweine, und berauschen sich mit ihnen, wovon hernach die schäckigen wilden Säue herkommen. So bald die Bachen werfen, haben ihre Jungen alle Waffen bey sich, und wachsen nur in Ansehung der Länge und Größe. Indessen sind die Bachen, ob sie wohl sonst nicht so viel Muth, als ein Keuler, haben, wenn sie trächtig sind, sehr wild und böse; denn so bald sie etwas hören, pflegen sie zu schnauben und zu grunzen. Wenn sie im April wieder andere junge Frischlinge werfen, lassen sie die vorigen von sich; sind sie aber nicht trächtig worden, so behalten sie dieselben bey sich. Wenn die Jungen weichen müssen, halten sie sich gemeiniglich beysammen auf, und nähren sich, so gut sie können; daher sie im April und May, weil sie viel Kräuterwerk und Rinden von Bäumen essen, so faul und träge werden, daß man sie gar leicht fangen kann. Siehe auch Schwein. (Wildes)

Bach-Forellen, Bach-Forellen; siehe Forelle.

* Bach-Hase, ist unter dem gemeinen Volke in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht gekochten Zugemüses, welches aus Wasser und Mehl zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch

einen Land-Läufer, insgemein und am gewöhnlichsten aber ein Wasser-Mus, nennt.

Bach-Holder, Viburnum, Opulus; siehe Schwalkenbeerstrauch.

* **Bach-Hündlein**, nennen die Jäger dachsartige kleine Hunde oder Dachsschlieser, welche auf den Biber- und Fischotterfang abgerichtet werden.

Bach-Krebs, siehe Krebs.

Bach-Kreßlein, siehe Gründling.

* **Bachmatten**, Fr. Bacmats, eine Art podolischer Pferde, von ungemeiner Dauerhaftigkeit. Sie haben lange Mähnen, vorgebogene Stirnen, breite und harte Hufe, daß sie keines Beschlagens bedürfen. Des Winters über haben sie gemeiniglich lange und krause Haare, wie ein Pudelhund; im Sommer aber sind sie wieder kurzhaarig, und von allerley Farben. Sie können Tag und Nacht an einander fortlaufen, ohne gefüttert zu werden, und sind zufrieden, wenn sie am Wege ein Maul voll Gras ausraufen können. In steinigen und gebirgigen Orten sind sie nicht so wohl zu gebrauchen, als wo es eben ist.

Bach-Münze, Wassermünze, siehe unter Münze.

Bachot, Bachotte, eine Art von einem kleinen kahnförmigen Behältniß, welches mit Wasser angefüllt wird, und worin man auf dem Rücken eines Pferdes eine kleine Quantität Fische aus süßem Wasser lebendig fortbringt.

Bach-Schmerle, siehe Schmerle.

* **Bachstelze**, Ackermännlein, L. Motacilla, Cinolus, Cauda tremula, Fr. Bergeronette, Hoche-Queue, Vatemare, Lavandiere, ist ein kleiner hochbeiniger Vogel, welcher mit seinem Schwanze auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, jedoch nur seiner Nahrung wegen, gern an Bächen und andern Wassern aufhält. Der Bachstelzen zählt man nur zweyerley, nämlich die schwarzkehlige, und die gelbe; eigentlich aber sollte man deren viererley rechnen, denn die Gereuthlerche ist nichts

anders,

anders, als eine Bachstelze, und es wird derselben der Name Lerche ganz ungebührlich beygelegt, maßen man sie vielmehr Gereuthbachstelze nennen sollte. So ist auch derjenige Vogel, der an dürren Hügeln sich aufhält, in der Luft fliegend immer wie eine Lerche schreyt, aber nicht singt, und dessen Junge gegen Ende der Hundstage hin und wieder auf die Fahrwege, sonderlich welche grasigt sind, niederfallen, nichts anders als eine Bachstelze. Diesem könnte man den Namen Feldbachstelze beylegen; mithin, dem Unterschiede nach, die schwarzkehlige Bachstelze, ob sie gleich oftmals entfernt von den Häusern brütet, Haus- oder Stein-Bachstelze; die gelbe, Wasser-Bachstelze, die Gereuthlerche, Wald-Bachstelze; und obbemeldten Vogel Feld-Bachstelze, nennen. Etliche nennen diesen Vogel Kothlerche, welche Benennung aber andere den Steinbeißern geben.

Weil sich aber von jetzt gedachten vier Vögeln nur zweyerley, nämlich die gelbe und die schwarzkehlige, bey den Bächen aufhalten, und doch wirklich, ihrer Natur nach, zu einem Geschlecht gehören, so sollte man billig den Namen bey dreyen gar verändern, und die gelbe allein Bachstelze nennen; die schwarzkehlige aber, ob sie gleich auch öfters zu Bächen fliegt, Hausstelze nennen; den andern beyden aber, die gar nicht zum Wasser kommen, den Namen Feldstelze und Waldstelze beylegen.

Die schwarzkehlige, welche von Einigen auch die weiße Bachstelze genannt wird, ist am Kopfe und Rücken hinunter aschgrau, hat aber vorn, gegen den Schnabel zu, ein schwarzes Bläschen, welches um den Schnabel herum geht, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, an eben dem Orte, wo die Stieglitze und Kohlmeisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hellweiß, sondern etwas dunkler, als eine Meise, und so ist sie auch unten am Bauche, wo die schwarze Brust aufhört.

Die Flügel sind bey den Achseln mit schwarzen und weissen Federn geziert; und eben so ist der Schwanz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an den letzten Federn zu beyden Seiten weißlich eingefaßt. Die Füße sind schwarz und hoch, und der Schnabel spitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigalle und andere Wurm- und Fliegenfressende Vögel, zu haben pflegen. Es sind Männchen und Weibchen, schwer oder gar nicht von einander zu unterscheiden.

Die gelbe Bachstelze hingegen ist von ihrem Männchen gar leicht, und fast auf die Art, zu unterscheiden, wie man die gemeinfarbigen Canarienvögel daran erkennt, daß das Weibchen an der gelben Farbe viel abfärbiger ist, als das Männchen. Die gelbe Bachstelze ist an der Brust, und unten her am ganzen Leibe bis in den Schwanz hinaus, so hochgelb, daß nichts schöner gelb gesehen werden kann; auf dem Rücken aber ist sie ganz dunkelgelb, fast auf die Art wie ein Grünling. Der Schwanz ist an den äußersten Federn gelb eingefaßt, und der Schnabel völlig, wie der vorigen, gestaltet. Sie ist dem Leibe nach, etwas kleiner, als die schwarzkehlige; aber eben so hochbeinig, und hat auch schwarze Füße.

Die Gereuthlerche, wofern man dieselbe hieher zählen darf, oder vielmehr Gereuthstelze oder Waldstelze, ist an der Brust tippelig oder sprenklig, wie eine Lerche; am Kopf und Rücken aber aschgrau, und der Schwanz, wie bey den Lerchen, einfarbig. Der Schnabel ist eben so, wie bey andern Bachstelzen, gestaltet, doch nicht so schwarz, sondern an Farbe wie ein Lerchenschnabel. Die Leibesgestalt ist hochbeinig, wie bey den andern Bachstelzen; und sie haben den Namen Lerche nur darum bekommen, weil sie in die Höhe fliegen und singen, wiewohl sie es nicht lange treiben, sondern bald wieder auf die Gipfel der Bäume niederfallen. Daß sie aber um deswillen nicht unter die Lerchen gezählt zu werden verdiene, ist daraus abzunehmen, weil die schwarz-

kehlige

kehlige Bachstelze, mit ihrem schlechten Gesange sich in die Höhe zu schwingen, eben so wohl versucht. Es zittert die Gereuthlerche auch mit dem Schwanze, wie eine andere Bachstelze.

Die Feldstelze ist an Farbe gänzlich, wie die Gereuthstelze, aber merklich größer, und wird einer Heidelerche an Dicke des Leibes nichts nachgeben; obgleich die Heidelerche kurzschäftig, dieser Vogel aber langschäftig, hochbeinig, und in allem übrigen den Bachstelzen gleich ist. Nur sein Schnabel ist stärker, weil der ganze Vogel größer ist, übrigens aber völlig, wie der Gereuthlerche Schnabel, gestaltet.

Die schwarzkehlige Bachstelze heckt im Aprik in hohlen Bäumen, Stecken, Holzstößen, alten Gemäuern, auch bloß in Erdlöchern, oder unter den Dächern, und versieht ihr Nest mit allerhand Zeug, Mos, Federn, Wolle, Heustängeln, u. d. gl. und bringt gemeiniglich 4 bis 5 Junge aus. Ihre Nahrung, ist in ihrer Freyheit, allerley Gewürme und Mücken, am meisten aber Wasserschnecken, welche sie an den Sümpfen und Flüssen suchet. Ihr Abzug im Herbste ist merkwürdig; denn in dem sie zu Anfange des Septembers in geringer Anzahl zieht; so ruft sie ihre Abreise zu solcher Zeit auf den Dächern mit großem Geschrey aus, erweist sich aber dabey so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dachgiebel sitzt, vorbey fliegen läßt, ohne ihm nachzujagen, und ihn scherzend zu verfolgen, jedoch mit solcher Hitze, daß mancher kleine Vogel, in der Flucht, aus Furcht über die Maßen schreyt, und sie wirklich für einen gefährlichen Feind ansieht. Sie kömmt erst zu Anfange des März wieder zurück, und kann zur selbigen Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an den Orten mit etlichen Leimspindeln gefangen werden, wo man sieht, daß sie sich bey einem Holzstoß, Steinhaufen, oder anderm bequemen Orte, aufhält. Im April brütet sie schon, und ist, selbigen Monat hindurch,

hindurch, wie auch im May, am bequemsten, samt den Jungen im Nest zu haben. Im August und September, da der völlige Strich geht, pflegt man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzu weit von den Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelzen anzusillen, damit man, wenn man deren einige vorbey streichen hört, selbige ziehen und rege machen könne; worauf dann die in der Luft vorbey ziehenden sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelze hat ihren Aufenthalt beständig am Wasser, außer wenn sie streicht; denn alsdann sieht man sie auch häufig in das Feld, insonderheit zwischen die Heerden der Schafe, hinein fallen. Es ziehen aber die gelben Bachstelzen nicht alle hinweg, sondern es bleiben ihrer auch viele über Winter. Will man sie fangen, so darf man nur die Zeit über, da sie sich bey sandigen Wässern aufhält, eine Vogelwand dahin schlagen, und sie durch jemand, der langsam am Wasser hergeht, sich allmählich zutreiben lassen. So ist sie auch zur Brutzeit, welche sie mit den schwarzkehligen gemein hat, samt den Jungen, leicht bey dem Neste zu bekommen. Im Bauer oder Käfig wird sie mit Milch und Semmel, oder mit Milch und Kleyen, ernährt.

Daß die Bachstelze kein Vogel sey, der sich zum Aus- und Einfliegen gewöhnen lasse, ist daraus abzunehmen, weil sie lauter Würmer und Mücken frißt; denn ob sie gleich, wenn man sie aus dem Neste nimmt und aufäzt, so lange sie ihren Herrn zur Fütterung braucht, aus Hunger getrieben, sehr willig zum Fenster hineingeflogen kömmt, so bleibt sie doch aus, so bald sie ihre Nahrung selbst suchen kann; also daß, mit dieser Abrichtung Mühe anzuwenden, eine ganz vergebliche Sache ist.

In der Arzeney sollen die Bachstelzen dazu dienen, daß sie den Stein bey den Menschen zermalmen, wenn man sie zu Asche brennt, und von ihrem Pulver trinkt.

Bach-Weide, siehe Weide.

Bacillen, Bacillen-Kraut, Crithmum; siehe Fenchel. (Meer-)

Bacilli fissi, siehe Kerb-Holz.

Bacillus regius, Affodil, siehe *Asphodelus*.

Bacin, Bacinet, Bassinet, Fr. Renoncule bulbeuse; siehe unter Rannkel.

Back-Bord, siehe unter Bord.

Back-Dose, siehe unter Dose.

*Backeler, ist ein eisernes, wie ein Säbel gekrümmtes Instrument, welches die Kürschner und Weißgärber gebrauchen, die Felle daran abzuziehen, als welche um den Backeler, welcher aber nicht geschärft seyn darf, gezogen werden.

*Backen, bedeutet überhaupt in der Stadt- und Landwirthschaft, ja in der Kochkunst, und bey vielerley Arten von Bäckern, ein Handwerks- und Kunstgeschäft, welches dieses bey allen gemein hat, daß, vermittelst der Hitze des Feuers, eine Speise entweder in dem Ofen oder auf dem Herde gar gemacht, d. i. die Feuchtigkeit davon getrieben, die öhligen Theile aber vertheilt, und also die Speise nun wohlschmeckend, nahrhaft und gesund zugerichtet wird. Weil aber das Backen, nach der Art der Speisen, welche dadurch zubereitet werden sollen, bald eine mehrere, bald geringere Wissenschaft erfordert: also ist das gemeine Hausbacken zuförderst vom künstlichen, oder nach Handwerksart zu verrichtenden Backen zu unterscheiden. Und bey diesem letztern ist nun ein anderes das Brod-Backen, worunter man eigentlich die bey uns gewöhnliche Speise von Docken, Weizen oder Gerste mit Säuerung versteht; ein anderes ist das Semmel- ein anderes das Prezel- und ein anderes das Kuchen-Backen; noch etwas anderes ist das Zucker-Backen, und endlich auch dasjenige, so von dem Koche in der Küche vorgenommen wird, da er nicht nur nebst den Torten, Pasteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebacknes zuzurichten, sondern

sondern auch verschiedene Arten der Fische zu backen, geschickt ist, zu geschweigen, daß auch in der Wirthschaft das Obst-Backen vorkömmt, wovon an seinem Orte gehandelt werden wird.

Das Brod-Backen der Bäcker begreift unter sich entweder das ganze Geschäft des Backens, samt dem Kneten und Einsäuern, oder allein das Auswirken, das Heizen des Backofens, das Einschieben, und die dadurch vermittelst der rechten Hitze des Ofens veranlaßte Ausdünstung, und bis auf einen gewissen Grad zu verursachende Ausdörrung der Masse, ihre Erhebung und die Vertheilung der öhligen Theile des Mehls, bis daß es gar ist, und also wieder herausgezogen, mit einem nassen Strohwisch aber bestrichen werden kann.

Um das Backen selbst vorzunehmen, wird das Mehl in große Backtröge (siehe Backtrog) eingeschüttet, und ich werde, zum Versuch, ein Gebäcke von 5 Scheffeln weiß Rockenmehl, d. i. das feinste Rockenmehl zum feinsten Bäckerbrode nehmen. Es gehören 4 Eimer Wasser dazu. Man nimmt davon 2 Töpfe Wasser ab, vermischt es des Mittags mit Sauerteig, und läßt es bis um 6 Uhr des Abends so stehen; alsdann säuert man 2½ Eimer ein, daß also 3 Eimer voll werden. Diese Einsäurung bleibt bis um 10 Uhr Abends stehen, da man dann den Teig bereitet, und wenn er gefrischt worden, kann man ihn, da er 5 Stunden im Gähren gestanden, verbacken. Die 5 Scheffel vom weißen Rockenmehl und 4 Eimer Sauerteig werden mit den Händen in dem Backtroge zu einem weichen oder festen Teig durchgearbeitet (geknetet.) Weich macht man ihn zu den kleinen Waaren; fest, zu großen Broden. Um aber auch die Eintheilung eines Gebäckes zum Weizenbrod zu wissen, so nimmt man zu 2½ Scheffel Weizen 2 Eimer Wasser und 2 Quart Weißbierhefen, bey warmer Witterung weniger. Die Hefen werden in einem halben oder ganzen Eimer Wasser eingerührt, und zum Mehl in den

Back-

Backtrog gegossen. Man rührt sie unter das Mehl, und läßt es ½ Stunde stehen, und wenn die Gährung den Teig steigend gemacht hat, fällt er wieder nieder. Wenn man solches wahrnimmt, gießt man ½ Eimer Wasser hinzu, um den Teig weich zu erhalten; und um einen Geschmack hervor zu bringen, wirft man noch 6 Händevoll Salz hinzu. Wenn nun eine jede Art von Teig wohl durchgeknetet, und seine Gährung erhalten ist, wiegt man, nach der Vorschrift der Taxe (s. Back- oder Brod-Taxe,) Klümpe nach Pfunden und Lothen ab; da aber das Backen Abgang verursacht, so giebt man einem jeden Pfunde, 5 Loth für das Ausbacken Ueberschuß zu, und auf 1 Pfund Weizenbrod 4 Loth, wofern das Brod seine rechte Gare bekommen, und nicht voll Wasser bleiben soll. Uebrigens giebt man dem Brode die Form, die es haben soll, mit der Hand, und zwar ohne Anfeuchtung; und dieses wird das Aufwirken genannt. Man setzt es auf Bretern zwischen die Pflöcke des Gärgerüstes, nahe an den Ofen, damit es in zertheilten Massen von der Wärme die Gare bekommen möge. Es hebt sich der Teig, die Luftblasen gerathen in Bewegung, und lockern ihn auf. Diese Gare zeigt sich in einer Viertelstunde, oder früher. Wenn man dieses sieht, so bestreicht man das Brod vermittelst eines Strohwisches, welches eine von Kornähren geflochtene Bürste vorstellt, mit reinem Brunnenwasser, und zwar, damit es im Ofen einen Dampf von sich gebe, und eine gelbbraune Farbe bekomme, indem das Brod sonst eine weiße Farbe behält. Von dem Backofen und dessen Heizen, siehe Back-Ofen. Die Brode schiebt man auf Schiebern, die zum Theil einen langen Stiel haben, kleine Semmeln und Brode, auf langen Schlageschiebern in den Ofen. Die Schieber werden, wenn sie tief genug in den Ofen eingedrungen sind, schnell und seitwärts auf dem Herde fortgerückt, da dann alle Reihen der Semmel ihre gehörige Lage im Ofen bekommen. Dieses Einschieben wird so lange fort-

gesetzt,

gesetzt, bis der ganze Herd des Ofens mit den Broden ꝛc. angefüllt ist. Man läßt die großen Brode ½ Stunde, die Semmel ½ Viertelstunde im Ofen; und es wird immer frisches nachgeschoben.

Zu dem Meisterstücke der Bäcker, werden 3 Scheffel Weizen, und eben so viel Rocken, ausgesetzt. Von dem Weizen werden Semmel, Stollen, Semmelpaare, und Ofenlange Semmel, welche man Tregelsemmel nennt, die in einer Reihe ein Ganzes ausmachen, gebacken. Jedes Stück muß ohne Wageschale das vorgeschriebene Gewicht halten, und es muß der Meister dieses nach dem Augenmaße zu treffen wissen. Ferner zeigt der junge Meister von dem Weizenmehle Milchbrode, geraspeltes Brod, Herrenbrod mit einem Aufschnitt, und welches halb von Weizen- halb von Rockenmehl ist, Napf- und Butterkuchen, auf. Zu gedachten Waaren müssen die 3 Scheffel Weizenmehl angewandt werden. Vom Rockenmehl bäckt man Dreyerbrode, lange Brodreihen von 4, 8 bis 12 Küchelchen, Sechspfennigsbrode, Kümmelbrode, Groschen- Zweygroschenbrode. Bey einer jeden Art untersucht man, ob das Gewicht getroffen, ob es gehörig ausgebacken sey, ob es seine gehörige Hefen und Säure, nebst dem Ansehen habe. Die meiste Wissenschaft eines Bäckers gründet sich auf eine gute Gare, auf das Einsäuern, und die Regierung des Backofens.

Ausführliche Beschreibung der Bäckerkunst, nebst einer kurzgefaßten Geschichte des Brodbackens, von Hrn. Malouin, st. im VIII. Th. des von Hrn. D. G. Schreber übers. und mit Anmerkungen herausgegebenen Schauplatzes der Künste und Handwerke, Lpz. und Königsb. 1769, gr. 4. S. 253—554, nebst 10 K. T.

Das Bäcker-Handwerk, ist eins von denjenigen Handwerken, welche die Aufmerksamkeit und Vorsorge der Polizey vorzüglich verdienen. Es ist, wegen des starken Einflusses, den es in die Umstände des menschlichen Lebens hat, ein sehr wichtiges und nöthiges, ja unentbehrliches Handwerk; denn alle Menschen wollen Brod haben, alle befinden sich aber nicht in den

Umstän-

Umständen, sich dasselbe selbst zu backen. Alle Menschen wollen auch gesund seyn, und die Gesundheit, dieses hauptsächliche Stück der zeitlichen Wohlfahrt, hängt größtentheils von der Nahrung und Speise ab; wie viel kömmt also nicht auf gesundes und nahrhaftes Brod, als die allgemeine Speise der Menschen an! Allein, eben diese Unentbehrlichkeit des Brodes verursacht auch, daß dieses Handwerk vor vielen andern ganz ungemein geschickt ist, vielen Unterschleif, Bevortheilung und Betrug, zu großem Schaden und Nachtheil des gemeinen Wesens, sonderlich aber zu Bedrückung der Armen, dabey zu treiben. Siehe Brod.

Die Bäcker, (es ist hier bloß von den Brodbäckern, nicht aber von den Zucker- und andern Kunstbäckern die Rede) theilen sich 1) in Ansehung des Ortes ihres Aufenthaltes, in Stadt- und Land- oder Dorf-Bäcker; und 2) in Ansehung der Sorte des Brods, welches sie backen, in Weiß- und Schwarz-Bäcker, welche erstere dann auch 3) wegen der Art und Weise, wie sie ihr Brod, nämlich los und locker, backen, Los-Bäcker, die andern aber, weil sie das Schwarz- oder Rockenbrod fest backen, Fast- oder vielmehr Festbäcker genannt werden. Es giebt auch 4) Mehlbäcker, welches aber keine mit der Sache übereinkommende Benennung ist, indem sie vielmehr Mehlhändler, oder, wie ihr Name in Franken ist, Melber, heißen sollten; denn es sind selbige, ihrer Professionen nach, zwar Bäcker, haben aber solche aufgegeben, und backen nicht mehr, sondern legen sich vielmehr und lediglich auf das Mehlmahlen und den Mehlhandel.

Das Bäckerhandwerk ist ein städtisches Gewerbe, daher auch in einigen Ländern das Backen zum Verkauf niemanden auf dem Lande verstattet wird. Doch kann ein Nachbar dem andern wohl Brod leihen, oder einem Reisenden verkaufen. Und damit den Stadtbäckern die Nahrung nicht entzogen werde, ist auch den Landleuten und Bäckern aus andern Städten nicht aller Orten er-

laubt, in und außer den Jahrmärkten Brod oder Semmel zum Verkauf einzuführen; es wäre denn, daß von den Bäckern des Ortes die Nothdurft an beyderley nicht zur Genüge angeschafft werden könnte a) Jedoch giebt es auch verschiedene Länder, wo die Bäcker in den Dörfern geduldet werden; man hat aber auch, wegen deren Nahrung die gehörigen Polizeyanstalten vorgekehrt. In Schlesien ist z. B. dieserhalb nachstehende Einrichtung gemacht worden. Bey denen Städten, welche das Meilenrecht haben, dürfen in den Dörfern, innerhalb der Meile, keine Bäcker angesezt werden. Wofern jedoch einer von Adel, der ein Besitzer eines Gutes, per Privilegium speciale, judicatum, oder durch eine funfzigjährige Possession, (die nicht pro interrupta gehalten wird, wenn gleich während dieser Zeit die Stelle des Bäckers etliche Monate bis längstens 3 Jahr unbesezt gewesen) berechtigt zu seyn erwiesen hat, einen Bäcker halten zu dürfen, so werden sie dabey geschützt. Wenn nun ein Bäcker binnen der Meile seine Profession zu treiben berechtigt ist, so muß er, wegen des in der Stadt habenden Debits, und weil er durch denselben den Bürgern einen Theil ihres Gewerbs entziehet, und auch seine Nahrung vom Lande hat, ein gewisses Nahrungsgeld entrichten, welches in der Hälfte desjenigen besteht, so er, wenn er in der Stadt wohnte, von seiner Profession, an Accise und Servis zu entrichten haben würde. Diejenigen Bäcker, welche so ganz nahe an den Städten wohnen, und wegen ihrer Nahrung schon vor dem 1sten Junii 1748 zur Accise gezogen worden, sind auch fernerhin darunter verblieben. Auch muß der Landbäcker binnen der Meile bey dem Mittel des Handwerks in der Stadt ein gewisses Quartalgeld zu der Gewerkslade entrichten, welches mehr nicht, als höchstens 3 Gr. quartaliter seyn darf, wofern nämlich der Landbäcker sich nicht bereits vorhin mit der Zunft auf ein anderes verglichen hat. Die Landbäcker über der Meile hingegen, so es bisher noch mit keinem Mittel gehalten, sind vom Quartalgelde frey. Zunftmäßig zu werden, wird jedoch kein Landbäcker, er sey in oder außer der Meile, angehalten oder gezwungen; es wäre denn, daß er Jungen auslehren, und Gesellen haben wollte; in welchem Falle er bey dem Gewerke, gleich den städtischen Meistern, alle Præstanda zu præstiren, und das Meisterrecht zu gewinnen hat. Hiernächst dürfen über der keine Meile Landbäcker aufs neue angesezt werden. Auch sind die Landbäcker, sie wohnen in oder außer der Meile, keinesweges berechtigt, ohne Bestellung,

stellung, ihr Brod und Semmeln zum Verkauf in die Dörfer, noch weniger in die Vorstädte, zu führen oder zu tragen, und damit zu hausiren, oder auch auser dem Dorfe, wo sie wohnen, zum feilen Verkauf auszusetzen, widrigenfalls die Confiscation des Brods unausbleiblich ist b).

a) S. königl. preuß. Privilegium oder Gildebrief für das Bäckeramt der Stadt Bielefeld, d. 26. Sept. 1752. Art. XI. in novo Corpore Conft. Pruff. Brandenb. Th. I, S. 273.

b) S. kön. preuß. Edict wegen der Handwerker auf dem Lande im Herzogthume Schlesien, d. 10. Dec. 1743. in der Sammlung schlesischer Edicte ꝛc. a. daff. Jahr, S. 239.

In Leipzig dürfen die Dorfbäcker ihr Brod auch zu Markte bringen; sie müssen aber alle Brode auf der, auf öffentlichen Markt gestellten Brodwage wägen lassen, wo alsdann der Brodwäger, wie viel es, nach dem Gewichte und Marktpreis des Getreides, am Gelde werth und beträgt, mit Kreide auf das Brod schreibt, daß also niemand hierunter bevortheilet werden kann. In Dresden aber darf von ihnen unter einem Groschen kein Brod auf den Markt gebracht, selbiges auch nicht zerschnitten oder stückweise verkauft, sie auch länger, als bis Mittags 1 Uhr, auf dem Markte nicht geduldet werden.

Daß den um die Städte herum wohnenden Dorfbäckern durch besondere Privilegia annoch hin und wieder verstattet wird, ihr Brod in die Stadt auf den Markt zu bringen, rührt lediglich von dem Eigennutz, Gewinnsucht und Nachlässigkeit der Stadtbäcker, gutes Brod zu backen, her, als wodurch die hohe Obrigkeit genöthigt worden, sie durch dergleichen Zwangsmittel zu ihrer Schuldigkeit anzuhalten. Es ist zwar dieses an und vor sich kein gutes Polizeymittel, indem es in der That nichts anders heißt, als durch eine ungewöhnliche Landnahrung die Stadtnahrung verderben. Indessen muß man in Polizeysachen bisweilen aus der Noth eine Tugend machen, wenn sich die Leute nicht wollen bessern lassen. Daß man aber, wie an einigen Orten geschieht, den Dorfbäckern des angränzenden fremden Landes verstattet, ihr Brod und Semmeln auf die Jahrmärkte in

die Stadt zu bringen, und dadurch den einländischen Bäckern ihre Nahrung zu nehmen, scheint vollends den guten Polizeygrundsätzen nicht gemäß zu seyn.

Was den Unterschied zwischen Los- oder Festbäckern betrifft, so besteht selbiger darin: Die Los- oder Weißbäcker, welche Weizenbrod, und also, nach unserer Art zu reden, locker backen, haben ein geschenktes Handwerk; die Fast- oder Festbäcker aber, welche Rockenbrod, und also dicht und fest backen, nicht. Die Losbäckergesellen können zu allen Zeiten aus der Arbeit treten; die Festbäckergesellen hingegen müssen sich auf ¼ Jahr zur Arbeit verbinden. Auch müssen bey den Losbäckern die Lehrjungen länger lernen, als bey den Festbäckern. Diese beyde Innungen verfolgen sich einander sehr. Die Losbäcker nehmen weder einen Festbäcker unter sich auf, noch fördern sie die Gesellen derselben; und wenn einer ihrer Gesellen bey einem Festbäcker gearbeitet hat, so hat er ein wichtiges Verbrechen begangen, welches ohne ziemliche Geldbuße nicht ausgesöhnet werden kann. Die Festbäcker sind hierin viel billiger. Sie geben den Losbäckergesellen ohne Schwierigkeit Arbeit, und sind eben so bereitwillig, einen von andern Orten anziehenden Losbäckermeister unter sich aufzunehmen, wenn er darum ansucht, wozu aber wenige geneigt sind. Da man nicht so allgemein behaupten kann, daß die Loßbäcker mehr Geschicklichkeit im Backen besitzen sollten, als die Festbäcker, indem hiebey alles auf den Fleiß und die Aufmerksamkeit ankömmt, womit jemand in seinen Geschäften zu Werke geht: so ist der Unterschied unter diesen beyden Innungen sehr gering, dem Nahrungsstande aber gar nicht vortheilhaft. In ganz Obersachsen und dem Reiche sind nichts als Losbäcker; in Niedersachsen, Westphalen und den nordischen Reichen, sind fast überall nichts als Festbäcker. Nur in einigen Reichsstädten in Niedersachsen, sind beyderley Innungen zugleich eingeführt. Es wird also durch diesen Unterschied der Innungen verursacht,

daß

daß die Bäckergesellen aus allen diesen Gegenden nach Obersachsen und in das Reich nicht wandern können; und die Bäcker in diesen Gegenden haben keine Gesellen aus Obersachsen und dem Reiche zu erwarten, so daß es öfters daran mangelt. In den preußischen Landen ist zu Beförderung des Nahrungsstandes dieser Unterschied aufgehoben und verordnet worden, daß beyderley Innungen die gegenseitigen Meister und Gesellen aufnehmen und fördern sollen, daher auch die Gildebriefe auf beyde Innungen zugleich gerichtet werden *).

*) S. z. B. das Privilegium und Gildebrief des Weiß- und Festbäckergewercks im Königreich Preußen, litthauischen Departements, d. 25. Jul. 1752, im Novo Corp. Constit. Pruss. Brandenb. Th. I. S. 1163.

Wenn man das Geschäft der Bäckerzunft in den Städten erwägt, so findet man, daß es dabey sonderlich auf zweyerley ankomme. Erstlich, daß ein jeder Hauswirth sein eigenes Getreide, Mehl oder Teig, bey den Bäckern, gegen einen gebührenden Backlohn, kann gebacken bekommen; und Zweytens, daß die Bäcker selbst, vom eingekauften Getreide, Brod, Semmel, und anderes Backwerk, auf den Kauf backen und öffentlich auslegen dürfen. Beydes ist einer besondern Aufmerksamkeit der Polizey würdig.

Was das erste, nämlich das Lohnbacken, betrifft, so scheint zwar das meiste dabey auf den Accord anzukommen, den ein jeder dieserhalb mit dem Bäcker trifft, oder treffen kann. Man kann also dem Bäcker gleich auf einmal eine starke Quantität Korn geben, und sich dafür die völlige Brodversorgung für sein ganzes Haus auf das ganze Jahr bedingen. Man kann auch wohl diese Gegenlieferung, etwas bestimmter auf eine gewisse Anzahl Brode, nach einem gewissen Gehalt, solche nach und nach abzuliefern, feststellen. Man kann auch das Korn um einen gewissen Preis mit dem Bäcker behandeln, und wenn er dasselbe mahlen läßt, die Kleyen aber für sich zurück behält, mit ihm übereinkommen, wie viel er dagegen an Brod, sowohl den Stücken als dem

Gewichte nach, für einen gewissen Backlohn, liefern solle. Imgleichen kann man sein Getreide selber einmahlen, und hernach dem Bäcker das Mehl, es zu Brode zu backen, so viel als man nach seinem Hauswesen auf ein Gebäck braucht, geben. Endlich kann man auch sein Mehl selber einsäuern und kneten, und hernach den Teig von dem Bäcker backen lassen. In allen diesen Fällen ist noch allemal viel Vorsichtigkeit nöthig, um von dem Bäcker nicht hintergangen zu werden. Man sieht hieraus, wie nöthig es ist, daß in den Bäckerordnungen der Städte dieserhalb die gemessensten Vorschriften gemacht werden. Also soll, nach der dresdenschen Bäckerordnung v. J. 1627, der Bäcker jeden Scheffel Mehl, wenn er es auch selbst einteigen, kneten und ausbacken müßte, sowohl zu hausbackenen Broden, wenn es Rockenmehl ist, als auch zu Kuchen und anderm Backwerk, wenn es weizenes ist, bey $2\frac{1}{2}$ Rthl. Strafe, einem jeden für 3 Groschen auszubacken schuldig seyn. Zu Frankfurt am Mayn muß der Bäcker auf 2 Pfund Mehl 3 Pfund Brod wieder liefern; nach der nürnbergischen Backprobe aber nur 2 Pf. $22\frac{2}{7}$ Loth; nach Köhlers Meinung hingegen in seinem allezeit fertigen Rechenmeister, würden nicht mehr, als 2 Pf. $21\frac{1}{3}$ Loth, oder auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder zu fordern seyn. Man trifft aber auch viele Bäckerordnungen an, worin wegen des Lohnbackens gar keine Verfügung geschehen ist.

Das andere, nämlich das Bankbacken zum feilen Kauf, würde an sich noch viel bedenklicher seyn, weil dabey nichts auf einen vorläufigen Accord, sondern alles auf die Willkühr des Bäckers, ankömmt, wofern nicht eine gute Polizey hierin gleichsam Zahl, Maß und Gewicht setzte, und der Bevortheilung und Uebertheurung der Bäcker steuerte. Zu diesem Ende werden Mahl- und Backproben angestellt (siehe Back-Probe), nach selbigen Brodtaxen gemacht, (Back- und Brod-Taxe), und diese den Bäckern zur Richtschnur von Zeit zu Zeit vorge-

vorgeschrieben. Allein, alle diese Polizeyanstalten, so heilsam und gut sie auch an sich sind, und so behutsam und sorgfältig man immer dabey zu Werke geht, wollen dennoch gegen die listigen Handgriffe und Betrügereyen der Bäcker nicht hinlänglich seyn. Dahin gehört auch z. B. wenn sie durch bekannte Bäckerpräsente theils Raths- oder Gerichtsdiener dahin zu disponiren pflegen, daß, wann sie, auf Befehl der Obrigkeit, die Backtaxe affigiren sollten, solche entweder auf die andere Seite der Tafel nageln, und, so lange es nicht einer von den Rathsgliedern gewahr wird, die vorige höhere Taxe hervor kehren, oder die neue, wenn sie geringer als die vorige ist, gar unaffigirt lassen, und unter allerley scheinbaren Entschuldigungen, zum Vortheil der Bäcker, verdecken; auch, wenn die obrigkeitlichen Personen, bey besorglichen Bankbackereessen, eine Visitation anordnen, solche Diener den Bäckern schon so geheime und schleunige Nachrichten davon zu geben wissen, daß sie die zu leicht gebackenen Brode und Semmeln, welche sie auf den Scharrn oder Laden legen, immittelst durch subtile Einstekkung einiger Stückchen Eisen, Bley oder frischen Teig ꝛc. also zurecht machen können, daß sie bey der Visitation nicht nur richtig, sondern auch theils noch überwichtig, befunden werden. Allein, diese Griffe, so wie viele von denen, welche Hönn, in seinem Betrugs-Lexikon, Art. Bäcker, erzählt, sind so beschaffen, daß ihnen durch eine fleißige und scharfe Aufsicht, kluge und wohlüberlegte Einrichtung und Veranstaltung der Visitationen, leicht vorgebeugt werden kann. Wenn aber die Bäcker altes und verdorbenes Mehl verbacken, oder das Weizen- und Rockenmehl mit Gersten- Haser- oder Wickenmehl vermischen, oder den Teig nicht wohl auskneten, und denselben noch wohl mit Wasser streichen, damit das Brod desto schwerer wiege u. d. m. so sind solches Streiche, welche viel leichter und verdeckter, mithin viel eher und mehr, gespielt werden können; daher auch zu ihrer Steue-

rung mehr Mühe, Einsicht und Aufmerksamkeit erfordern. Bey diesen Betrügereyen ist es also nicht genug, daß man, bey den Visitationen, die Brode und Semmeln nachwägt, sondern man muß auch einige, und hiezu kann man die zu leicht gefundenen zuerst nehmen, in etliche Stücke zerschneiden, davon essen und probiren. Ein Mehreres von Brodverfälschungen, und den Mitteln, dieselben zu entdecken, siehe unter Brod.

In denen Ländern, wo eine gute Polizey herrscht, ist dem Bäckergewerke, so wie allen und jeden Handwerken, aus dem Mittel des Magistrats ein besonderer Deputirter oder Assessor vorgesetzt und zugeordnet, welcher mit Beyhülfe der Aeltesten oder Altmeister alle bey dem Gewerke vorkommende Sachen dirigirt. Die Einrichtung der Zunft- oder Innungsartikel, welche auch Gildebrief genannt werden, und eins der vornehmsten Gesetze sind, so ihnen zur Richtschnur vorgeschrieben, ist ein Geschäft desjenigen Landescollegium, welches die Landespolizey zu besorgen hat; und die Ausfertigung derselben geschieht gemeiniglich unter des Landesherrn Unterschrift und Siegel. Sie pflegen auch, so oft ein neuer Landesherr zur Regierung kömmt, von demselben von neuem confirmirt, und bey solcher Gelegenheit, nach Beschaffenheit der Umstände, verändert und verbessert zu werden. Dergleichen Bäckerzunft- und Innungsartikel, wobey die preußischen Principia zum Grunde gelegt sind, findet man in Hrn. Bergius Polizey- und Cameral-Magazin, Th. I, S. 138 — 144.

Erörterung einer alten Bäckerordnung der preußischen Lande, st. im 2. St. der preußischen Samml. allerley bisher ungedruckten Urkunden, Nachr. und Abhdl. Danzig 1747, 8. S. 65 — 92. u. 12. St. S. 743 — 746.

Von der Bäckerordnung, handelt Wolf Helmh. v. Hohberg, in seinem Oesterreich. Haus- und Wirthschaftsbuche, Wien. 1745. 8. S. 496 — 499.

C. A. Thießings ohnvorgreiflicher Entwurf einer Bäckerordnung für die Residenzstadt Schwerin, st. in D. G. Schrebers neuer Samml. ꝛc. VIII. Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 783 — 793.

Back-

Back-Haus, ist überhaupt ein besonderes Gebäude, worin das Brod für die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Instrumente aufbehalten werden, welches entweder ein öffentliches, oder Privatbackhaus, und dieses zu einem Landgute (daher es auch zu Lehen ertheilt werden kann,) oder einem andern Privathause gehören, oder aber ein mit der Backgerechtigkeit, oder dem Rechte einen Backofen zu halten, und das Bäckerhandwerk darin zu treiben, als einem dinglichen Rechte versehenes Haus, seyn kann. Ein zum Backen für sich selbst eingerichtetes Haus, es mag zu einer Sorte gehören, wohin es will, besteht aus einer Stube, einem geräumigen Vorhause, und einem tüchtigen Backofen. Die Stube muß mit einem Ofen, worin eine Pfanne oder Kessel, das Wasser zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert wird, mit Regalen, die Backschüsseln darauf zu setzen, oder das Brod darauf zu legen, und mit einem Tische oder einer Wirkbank versehen seyn. In das Vorhaus gehören die Backschaufeln, oder, wie sie sonst auch genennet werden, Brod- oder Kuchenschießer, oder Schieber, die Krücken und Kehrwische, der Borst- oder Sprengwisch, der Schragen oder das Gestelle, darauf der Backtrog gestellet wird, und andere dergleichen Geräthe. Nicht weniger muß darin auch eine Aschgrube, nebst noch einem übrigen Raume, befindlich seyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Wasser aufbehalten kann. Man muß, so gut es sich thun lassen will, das Backhaus an einen Ort bauen, wo es nicht kalt ist, und daher gegen Mittag ein Fenster in demselben für den Winter, und eins gegen Mitternacht für den Sommer, wenn derselbe gar zu heiß ist, machen. Die Hitze des Backhauses, wenn man darin einteigt, muß 10 bis 12 Grad nach dem reaumürischen Thermometer seyn; und dann, wenn der Sauerteig, der Teig und das Brod aufgehen soll, muß die Hitze bis auf 18 oder 20 Grad steigen. Es ist gut, wenn man, ehe man knetet, vornämlich wenn es heiß ist, frische Luft in das

Backhaus läßt; nachher aber muß man das Backhaus wieder zumachen, weil keine freye Luft darin seyn darf.

In den Städten ist nur eine gewisse Anzahl Häuser damit berechtigt, ordentliche Nahrung davon zu haben, weil außer diesen nirgends erlaubt ist, einen Backofen aufzuführen; und ein Bäcker, der sein Handwerk treiben will, muß wenn er ein Meister worden ist, entweder ein solches Haus eigenthümlich haben, oder miethen; doch ist diese Einrichtung nicht allgemein, sondern ein sich setzender Bäckermeister hat auch das Recht, sein Haus zum Backen zuzubereiten und zu gebrauchen. Eins der größten öffentlichen Backhäuser ist wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arsenal daselbst gelegen, welches das deutsche Backhaus genannt wird, worin 150 Backöfen vorhanden sind, welche von lauter deutschen Bäckerknechten versehen werden.

Von Backhäusern auf dem Lande, und Gemeinde-Backhäusern, siehe unter Back-Ofen.

Back-Körbe, siehe unter Back-Schüsseln.

Back-Ofen. Die ersten Mittel, deren sich die Menschen zum Backen bedienten, waren sehr einfach und unvollkommen. Der Herd des Kamins, ein Loch in der Erde, oder in der Asche, ein Rost, eine Tortenpfanne, und endlich kleine metallene Oefgen, die man tragen kann, sind die ersten Arten von Backöfen gewesen. In manchen Ländern, z.B. in Lothringen, bäckt man noch heut zu Tage Kuchen auf dem Herde unter der Asche. Nachdem man nämlich den Herd geheizt und abgeputzt hat, legt man den Kuchen darauf, und deckt ihn mit heißer Asche und ein wenig Feuer zu, welches man so lange unterhält, bis man glaubt, daß der Kuchen ausgebacken ist. Damit diese Kuchen Farbe bekommen, läßt man einen Augenblick vorher, ehe man sie mit Asche bedeckt, eine helle Feuerflamme um dieselben herum; oder man verbrennt auf denselben eine Handvoll Stroh, ehe man die warme Asche darauf deckt. Ehemals und auch noch heut zu Tage bäckt man in der Erde, oder in ausgehöhlten Steinen,

nen, die man auf einander legt, und zwischen welche man den in Baumblätter eingehüllten Teig thut. Oder, man gräbt ein Loch in die Erde, sezt es auf den Seiten mit sehr heißen Steinen aus, legt den Teig, der gebacken werden soll, hinein, und wenn diese Oefen groß sind, und man viel zu backen hat, so legt man auch noch in die Mitten heiße Steine. Endlich bedeckt man die obern Steine mit Mos. Stroh und Lumpen.

In der Folge hat man gelernt, stehen bleibende Backöfen von Erde und Backsteinen zu machen, deren Bauart man seit der Zeit verbessert hat, und deren Gebrauch heut zu Tage allgemein geworden ist. Es ist aber ein Backofen eine hohle platte Halbkugel, deren Grundfläche oder Herd bald größer, bald kleiner ist; gemeiniglich hat dieser 8 bis 10, selten 12 Fuß im Durchschnitte. Manchmal wird man durch die Lage des Orts, wo man Backöfen bauen will, gezwungen, denselben eine andere als runde Gestalt zu geben; man muß sie länglichrund oder oval bauen. In Deutschland sind sie überhaupt mehr oval, als rund. Auf den Dörfern findet man mehr runde als ovale. Der Herd der Pariser Backöfen ist gemeiniglich von Erde. Ein gepflasterter Herd nimmt gar zu viel Hize an, und behält dieselbe bey sich, wodurch das Brod am Boden leicht verbrannt wird, wenn man den Ofen mit großen Scheiten heizt. Das auf diese Art unten verbrannte Brod wird versengtes Brod, Fr. Pain ferré, genannt. Ein neuer Herd, wenn er auch von Erde wäre, nimmt mehr Hize an, als ein alter.

Die Erde, welche man zu Backöfen nimmt, ist eine gereinigte Erde, eine Art Thon, welche man im Französ. daher Terre-à-Four (Ofen-Erde), wie auch Töpfer-Erde, Terre à Potier, zu nennen pflegt, weil man aus derselben auch irdene Gefäße macht. In Deutschland wird gemeiniglich Lehm dazu gebraucht; zuweilen wird ein Theil von Ziegelerde, nach Beschaffenheit des Lehms, darunter gemengt. An verschiedenen Orten trifft man

auch

Herde, die von Backsteinen gemacht sind, an. In denen Ländern, wo man keinen Thon hat, und wo man die Backöfen mit kleinem Holze, oder mit andern Dingen, heizt, die ein helles und nicht lange dauerndes Feuer geben, pflastert man den Herd, damit er mehr Hitze annehme, und bedient sich dazu der Platten oder Fliesen (Carreaux de brique), welche mit Fleiß größer und dicker gemacht werden, als die Fliesen für die Kamine. Die Platten zum Backofenpflastern sind sechseckig, haben 6 Zoll im Durchschnitt, und 2 Zoll in der Dicke, und am Gewichte 5 Pfund; da hingegen die Fliesch en zu den Herden der Kamine nur 8 Zoll im Quadrat, und 1 Zoll in der Dicke, haben. Man muß zu diesen Platten, welche viel Feuer auszustehen haben, solche Erde nehmen, die dazu tüchtig ist. Die blaue Thonerde, welche man brechen kann, ist der grünen, die sich zerbröckelt, vorzuziehen. Einige ziehen zum Pflaster des Herdes die ordinären Ziegel den Fliesen und der Erde vor, weil sich der Mauerziegel länger hält, als die Erde, und das Brod nicht so versengt, wie die Fliese; und damit dergleichen Herde von Mauerziegeln den von Thonerde gemachten Herden desto näher kommen, so lesen sie solche dazu aus, die nicht völlig ausgebrannt sind. Heut zu Tage ist der Gebrauch, die Herde der Backöfen zu pflastern, fast allgemein geworden, weil ein mit Fliesen belegter Herd länger dauert, als einer von Thon. Gemeiniglich fängt der Ofen um das Mundloch herum an, sich zu zerstoßen; diesem vorzubeugen, dürfte man nur den Ofen vorn beym Eingange pflastern, und den übrigen Herd mit Thonerde belegen. Es giebt Länder, z. B. Bretagne, wo man den Herd der Backöfen aus großen steinernen Platten macht. Man kann aber auch Herde von gegossenem Eisen und von Kupferplatten machen.

Einen Bericht, wie man Boden von gegossenem Eisen, zu Ersparung des Holzes, bey Backöfen brauchen kann, von Hrn. P. N. Christiernin, zu Upsal, findet man

man im XXII. B. der überf. Abhandl. der kön. schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1760, S. 126, f. Sofern der Backofen ganz und wohl aufgeführt ist, feste und dicke Mauern hat, mit dem gehörigen Gewölbe und Oeffnung versehen ist, auch eiserne Thüren hat, bleibt er in Absicht auf seine übrige Theile völlig ungeändert. Der Boden des Ofens aber, oder der Herd, wird weggenommen, woran man die Tiefe mit Gries oder Sand ausfüllt, und darauf zwo nach des Ofens Weite bestellte und gegossene eiserne Tafeln neben einander legt, die höchstens 1½ Zoll dick sind. Auf den Boden, ¼ Elle von einer Seite des Ofens sezt man, längs des Ofens hin, ein Stück von einer breiten eisernen Stange, welche auf die schmale Seite gesezt, und mit beyden Enden in den Mauern des Ofens befestigt wird, und worauf die Stücke Holz gelegt werden, die im Ofen brennen sollen.

Diese eiserne Herde kosten nicht viel mehr, als anderes gegossenes Eisen; man erhält aber dadurch folgende Vortheile. 1. Daß sich der Ofen mit etlichen wenigen Stücken Holz heizen läßt, daß, wo das Holz theuer ist, die Ersparung daran in einer mittelmäßigen Haushaltung die Herde in einem Jahre bezahlen kann. 2. Bey großen Bäckereyen kann man den ganzen Tag Brod backen, ohne den Ofen mehr als einmal zu heizen, wenn man nur einige Stücke in das Brennloch auf die vorerwähnte eiserne Stange von geschmiedetem Eisen wirft. 3. Die Mauern sind dauerhafter, weil sie nicht von der starken Feuerung verbrannt werden; auch ist dabey weniger Gefahr von Feuerschaden. 4. Das Brod wird schön und gleich gebacken, weil man der Unbequemlichkeit einer zu geschwinden Abkühlung des Ofens entgeht.

Hiebey ist jedoch zu erinnern, daß das Brod leicht verbrannt wird, ehe derjenige, der damit zu thun hat, gewohnt wird, das Holz gehörig in den Ofen zu legen. Man pflegt also die Hize im Ofen entweder mit einem Probekuchen oder auch mit Mehle zu untersuchen. Brennt das Mehl schnell fort, und wird schwarz, so ist der Ofen zu heiß; verbrennt es aber langsam, daß es gleichsam schäumt, so ist er gehörig warm, und bäckt köstliches Brod, doch erfordert grobes Brod größere Wärme als klares; und das, welches mit Milch gebacken wird, muß weniger Wärme haben, als das, welches mit Wasser gebacken wird.

Von dergleichen eisernen Herden sind, wie Herr Cronstedt, eb. das. S. 129, f. bemerkt, folgende Vorsichtigkeiten in Acht zu nehmen. 1. Man muß sie nicht unter den

Wider-

Widerlagen des Gewölbes einmauern, oder auf andere Art an die Mauer befestigen; denn weil sie sich von der Hitze gewiß stärker ausdehnen, als die Ziegel, so würden sie sicherlich den ganzen Ofen zerstören, außerdem daß sie sich oft werfen oder beugen. 2. Man heizt sie nicht allzu stark, oder eigentlicher, man läßt sie nach dem ersten Einheizen etwas abkühlen, und wenn man die Wärme brauchen will, streuet man bey dem ersten Backen dünne Asche darüber, aber nachgehends 3. sucht man nur Wärme über dem Brode zu erhalten, welches folgendergestalt geschieht. Anstatt daß das Ofenloch gewöhnlich höher, als der Herd, angelegt wird, macht man es hier ihm gleich, vermittelst einer auf der schmalen Seite stehenden eisernen Stange, wodurch man, zwischen der einen Seite des Ofens und dieser Stange, einen Raum erhält, in welchen das Holz zum Backen, ein Stück nach dem andern, während des Backens hinein geworfen wird. 4. Man braucht 2 oder mehr Tafeln, nach der Größe des Ofens, damit man sie, nachdem der Ofen schon fertig ist hinein legen, und die verbrannten heraus nehmen kann. 5. Dabey muß man, wie bey allen Oefen, wo calcinirt und geglüht wird, solche Füllung unter dem Herde brauchen, welche die mitgebrachte Feuchtigkeit nicht gar zu lange behält, auch dergleichen nicht aus dem Boden in sich ziehet; als: Kiesel, Schlacken, oder geröstetes Eisenerz. 6. Vorerwähnter Rand, den Platz worauf das Holz gelegt wird, vom Herde zu unterscheiden, läßt sich in einem Stücke mit den Platten selbst giessen; so dauert er länger.

Einen Backofen von Kupferplatten, in welchem mit anhaltendem Flammenfeuer Brod auf Sande gebacken wird, und welcher Sr. königl. Maj. von Schweden, d. 14. März 1749 vorgezeigt worden, erfand Herr D. Nic. Brelin, und man findet diese, aus dem schwed. übersetzte Beschreibung, in Hrn. D. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VII. Th. Bützow und Wism. 1764, 8. S. 629. fgg. Die Hitze ist in diesen Oefen von Flammenfeuer so gleichförmig und durchdringend, daß, als man vor Sr. schwedischen Majestät mit 4 bis 5 Zoll dicken Broden die Probe machte, dieselben in $\frac{3}{4}$ Stunden völlig gar und gut ausgebacken waren. In einem solchen Ofen können 12 Brode auf einmal nämlich 6 in jedem Backraum, so wie ihn die Kupfertafel zeigt, gesezt werden. Zum Garmachen 12 solcher Brode in bemeldeter Zeit, die 1 Liespfund Mehl ausmachen, sind 2 gehörig zerschnittene und gespaltene gewöhnliche Backholzscheite hinreichend. Da man

nun

nun mit Einschieben und Ausziehen des Brodes den ganzen Tag fortfahren, und die Hitze dadurch, daß man dann und wann ein Stückchen Holz nachlegt, erhalten kann: so ist man im Stande, in 12 Stunden eine ganze Tonne Mehl zu verbacken.

Auf dem Lande, wo man nicht immer frisch Brod haben, oder, wenn es erforderlich, vom Bäcker holen kann, ist ein solcher Ofen nöthig; denn wenn man unvermutheten Besuch bekömmt, kann man, in Zeit von einer Stunde, gut frisch Brod und anderes Gebackenes herbey schaffen. Im Felde, auf Schiffen und Galeren, können diese Oefen gleichfalls, besonders, wenn bey noch vorhandenem Mehlvorrathe Brod fehlt, und zur Aufmauerung der gewöhnlichen Feldbacköfen keine Gelegenheit ist, mit Vortheil gebraucht werden.

In der Zeichnung, Fig. 52, bey a, sieht man die Feuerstelle, wo das Holz eingelegt wird, und welche, damit die Platten dem Feuer desto besser widerstehen mögen, überall mit dünnen Ziegelsteinen überkleidet ist: b, c, d, e, f ist der Feuergang der Zugröhre zwischen und um die Backherde, welche mit g und h bemerkt sind.

In dem untern Backraume g, muß man den Herd mit ½ Zoll hoch Sand bedecken, welchen man mit dünnen Platten belegt, die, damit sich kein Sand an das Brod hänge, an den Seiten ½ Zoll breit niedergebogen sind, und überall wohl schließen müssen.

Oben auf gedachten Ofenraum g, muß man unter dem Feuergange e nur einen Zoll hoch Sand, welchen man durch die Oeffnung des obern Ofenraumes h, dessen untere Platten nicht befestigt sind, hinein bringt, ausbreiten. Bey dem Feuergange b aber muß der Sandraum, weil man befunden, daß das Feuer daselbst heftigere Wirkungen, als besser hinauf, zeigt, 1½ Zoll austragen. Es sind deswegen, bey Verbesserung der Erfindung, sowohl in dem Feuergange b, als auch d, statt des Sandes schwache Fliesenziegel eingefaßt. Da die Wirkung des Feuers auf dem obern Ofenraume geringer, als auf dem untern, ist: so muß in den Herd desselben, nur 1¼ Zoll hoch Sand kommen; über diesem Ofenraume aber, nämlich in dem Feuergange e, nur 1 Zoll hoch Sand ausgebreitet werden.

Ueber dem Feuergange e kann eine gut schließende, mit Sand bedeckte Platte die Wärme einzuschließen hinlänglich seyn. Herr Brelin ließ aber daselbst einen verzinnten Kessel i anbringen, in welchem man, währendem Backen, beständig warm Wasser haben kan; in der nachherigen Verbesserung dieses Ofens, Fig. 55, befinden sich 2 mit Deckeln versehene verzinnte Kessel, No. 5, in welchen, währendem Backen, mit demselben Feuer allerley

Arten

Arten Speisen gekocht werden können. Diese Kessel werden über dem Feuergange e so genau eingepaßt, daß sie eine gute Bedeckung für Feuer und Rauch abgeben, weswegen man auch die Fugen mit Leim, oder wie bey den Destillirblasen, mit Kleister verstreicht.

Die Zeichnung, Fig. 53. zeigt die Vorderseite des Ofens, an welcher zwo Thüren oder Schieblöcher g, h zu finden, durch welche man das Brod einsezt, und die Wärme im Ofen erhält. Auf allen Zeichnungen zeigt o die Thüre, durch welche man das Holz einlegt, die man am besten an dem Abrisse, Fig. 54, erkennt, wo sie mit einem Schieber den Zug des Feuers, der nicht zu stark, sondern nur mäßig seyn muß, zu gradiren, versehen ist. Bey einem starken Zuge läuft die Hize heftig durch die Röhre, und giebt keine gleichförmige Wärme; wenn sie aber langsam durchzieht, theilt sie sich viel besser mit. Die Handhaben der Kessel sieht man nahe bey i.

Der Abriß, Fig. 55, zeigt eine andere Verbesserung; es sind nämlich, statt des untern Ofens g, drey Kessel, 1, 2, 3, welche mit Deckeln versehen sind, eingepaßt, so daß das Feuer nur von unten, aber nicht an ihre Seiten wirkt, damit die Verzinnung erhalten werden möge, weswegen sich auch der Sandraum m länger herunter, als bis auf die halbe Seite des ersten Kessels 3, erstreckt.

Der Abriß, Fig. 56, zeigt einen kleinen Zusatz zu der Invention; k ist ein verzinnter Kessel vor dem Feuergange b, woselbst das Feuer von unten, und auf die eine ganze Seite des Kessels wirkt, wobey die Backräume ungestört bleiben, und die innere Seite des Kessels an dem Feuergange b nicht mehr, als bey dem gewöhnlichen Kochen, verbrennen kann, wenn er nur mit Wasser oder Speisen gefüllt ist.

Ist ein solcher Ofen einmal geheizt, so kann er, so lange das Backen dauert, durch Nachwerfung einiger kleinen Scheite Holz, gehörig heiß erhalten werden; das Brod kann auch, so lange der Sand, der Vorschrift gemäß, in gehörigen Verhältniß die Platten überall umgiebt, nicht verbrennen.

Ich kehre zu der S. 349 abgebrochenen Beschreibung eines gemeinen Backofens wieder zurück. Wenn man kann, so macht man die Rundung des Backofens, (Fr. les Rives du four) mit Sandsteinen, die man behauet, um ihnen die gehörige Form zu dieser Rundung zu geben. Die französischen Baumeister pflegen einen solchen von Sandsteinen gelegten Rand des Gewölbes, Gresserie zu nen-

em; er ist 1 Fuß hoch und dick. Hernach legt man die Deckſteine (Fuileaux) in einem runden Boden darauf, um die Kappe oder das Gewölbe des Backofens zu mauern. Hat man keine gute Sandſteine, ſo bedient man ſich der Mauerziegel, die man auf die ſchmale Seite ſtellt. Die Höhe der Kappe oder des Gewölbes des Ofens (la Chapelle du four) iſt, nach der verſchiedenen Größe deſſelben, und den verſchiedenen Materien, mit denen man den Ofen zu heizen gewohnt iſt, verſchieden. Je leichterbrennlichere Materien man dazu nimmt, um deſto höher muß die Kappe ſeyn; ſie muß z. B. 18 bis 20 Zoll Höhe haben; feuert man hingegen mit großen Scheiten, ſo darf das Gewölbe nur 10 bis 12 Zoll haben, wo es am höchſten iſt. Das Mundloch muß mit dem Ofen, und vornämlich der Höhe der Kappe im Verhältniß ſtehen; bey den größten Oefen iſt es im Innern 1 Fuß hoch, und 2 Fuß breit; bey einigen iſt daſſelbe wie ein langes Viereck geſtaltet, öfters aber iſt der obere Theil im Bogen gemauert. Der Abſatz oder Rand vor dem Backofen, auf welchen man die Spize des Brodſchiebers beym Einſchieben auflezt, heißt der Abſatz vor dem Mundloche, Fr. la Tablette oder l' Autel du four, oder auch Porte bouchoir. Auf dieſen Abſatz ſchört man die Kohlen zuſammen, wenn man ſie in die Kohlentonne thun, oder durch das Loch des kleinen Oefchens, welches unten, dem Bäcker zur rechten Hand befindlich iſt, ſchütten will, um das Waſſer zum Einkneten zu wärmen. Der Backofen muß ſo angelegt werden, daß die Thüre des Backhauſes dem Mundloche des Ofens nicht gerade über zu ſtehen komme, als wodurch das Brod erkältet, die Arbeit aufgehalten, und mehr Holz verbraunt werden würde.

Die gewöhnlichen Backöfen haben über dem Mundloche etliche Löcher in gleicher Diſtanz, welche viereckig gemauert, vorn aber am Ausgange mit kupfernen Futtern und Stürzen verſehen ſind. Wenn das Feuer

ausgebrannt ist, werden sie mit blechernen Stürzen oder Büchsen, wie man sie nennt, zugemacht.

Es kömmt viel darauf an, daß, wenn man Wiederlagen von außen an den Ofen macht, wie gemeiniglich auf den Dörfern zu geschehen pflegt, man dieselben mit Dachziegeln oder Schiefer, oder wenigstens mit Erde, zudecke, und auf diese Erde wiederum Rasen lege, um die Wärme besser aufzuhalten.

Wo stark gebacken wird, da geht ein Lehmheerd bereits in 1 bis 1½ Jahr zu Grunde. Der alte Herd wird sodann mit einer Brech- oder so genannten Herdstange ausgestochen; der zubereitete Lehm durch eine Person hinein geschüttet, und mit so genannten Herdeisen festgeschlagen. Diese Herdeisen sind oval, ungefähr 8 Zoll lang, und 5 Zoll breit, oben aber mit einer Handhabe versehen, wo hinein die Hand gesteckt werden kann. Die Zubereitung des Lehms erfordert fast 8 Tage Zeit; den Herd zu schütten und zu schlagen, wird man in 6 bis 8 Stunden fertig. Die erstern Male, da man in einem neuen Ofen bäckt, muß man ihn oft aufmachen, um zu sehen, in was für einem Zustande das Brod sey, wenn man noch nicht weiß, wie viel Holz ein Ofen verträgt, und wie lange er geheizt werden muß, um völlig durchhitzt zu werden.

Nachdem die Oefen oder die Brode groß oder klein sind, und nachdem die Gestalt des letztern verschieden ist, um desto mehr oder weniger kann auch ein Ofen Brod fassen. Die Backöfen von der ersten Größe, deren Herd 12 Fuß hat, können 600 Pfund Brod, nämlich in 50 Stücken zwölfpfündigem Brode, in sich halten; eben diese Oefen aber fassen kaum 400 Pfund in 400 Stücken einpfündigen Broden.

Binnen der Zeit, da die Brode aufgehen und ihre Zurichtung erhalten, heizt man den Ofen. Zum Heizen kann man alles nehmen, was nur brennt; nicht nur Holz, sondern auch Reiser, Heidekraut, Ge-

nisse, Seebinsen, dürres Laub, und so gar öfters Stroh, welches jedoch zum Heizen des Backofens zu nehmen verboten seyn sollte, weil man es zur Fütterung und zum Unterstreuen für das Vieh nöthig braucht, und es guten und fruchtbaren Dünger giebt. Mit trockenem Reisse, es sey von was für Holz es wolle, (Bichen, Birken und Haseln aber hat den Vorzug,) lassen sich die Oefen vollkommen, und auch geschwinde gut heizen, und es geht, dem Werthe des Holzes nach, bey weitem nicht so viel darauf, als bey Scheit- oder Zackenholze. Das trockene Reis giebt ein auffammendes Feuer, wodurch der Ofen bald heiß wird, und sodann werden die Kohlen auf dem Herde herum gezogen, daß er auch unten seine rechte Hize bekomme. Man kann mit 10, 12 bis 15 Reisbünden einen grossen Backofen heizen, und wenn man auch den ganzen Ofen nicht voll zu backen gedenkt, so kann man mit Reise denselben halb, oder $\frac{2}{3}$ davon, noch besser heizen, als mit Holze, und zwar wegen des aufschlagenden starken Flammenfeuers, wodurch der Ofen oben bald gut wird. So groß als man den Plaz zu übersezen gedenkt, so weit zieht man auch die Kohlen herum; inzwischen muß bey dem Reisigfeuer fleißig geschürt werden, damit die kleinen Kohlen nicht über einander liegen bleiben, und die aufschlagende Hize dämpfen oder zurückhalten. Auch thut das Reisholz alsdann, wenn der Ofen erst mit kleingeschlagenen Fichten- und Kiefernholze recht durchgeheizt ist, gute Dienste.

Man muß, wenn man es haben kann, trocknes und kleingespaltenes Holz zum Heizen der Backöfen nehmen; und vorzüglich weiß- und rothbüchenes, und solche Arten von weißem Holze, welches geschwinde brennt, ohne daß man es erst beym Feuer trocknen darf, wie man mit dem Eichen- und anderm grozen Holze thun muß, welches leicht schwarz wird. Das

eichene Scheit- oder Zackenholz ist das schlechteste zum Backen, weil es keine schnelle Flamme giebt.

Man hat den Gebrauch, das Holz in dem Backofen auf die Treuge zu legen, wenn das Brod ausgeschoben worden ist; dieses Verfahren aber setzt die Bäcker vielmals in Feuersgefahr: denn das in dem Ofen getrocknete, und aus dem Ofen sogleich, wenn es noch in vollem Rauchen ist, wiederum in Haufen gesezte Holz fängt manchmal Feuer, ohne daß man etwas merkt. Diese Ausdünstungen, welche beym Abtrocknen aus dem Holze gehen, können auch dem Ofen einen üblen Geruch und böse Eigenschaften geben, ob es gleich scheint, als wenn alle Feuchtigkeit bey dem Trocknen des Holzes aus dem Ofen heraus gezogen sey. Die Erfahrung lehret, daß nur ein kleiner Umstand bey der Feuerung verursachen kann, daß die Nahrungsmittel, die man vermittelst Feuers zubereitet, einen schlechten Geschmack bekommen; aber Malouin erzählt, daß ein Ofen, der dem Herzoge de la Valliere zugehörte und mit altem grün angestrichenen Lattenwerke geheizt wurde, dem darin gebackenen Brode die vergiftete Eigenschaft des Grünspans beygebracht habe.

Einer ähnlichen Begebenheit, da Brod, weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holze geheizt war welches mit Gyps und Bleyweis weiß angestrichen gewesen, und welches Holz man von der Planke eines verfallenen Gartens genommen hatte, verschiedene Personen, die davon gegessen, vergiftet und getödtet hat, geschieht im Art. Brod Erwähnung.

Die Bäcker wissen, ohne den Grund davon angeben zu können, daß der erste Schuß Brod nicht so gut ist, als die folgenden Schüsse, wenn er auch von eben demselben Teige ist. Dieses rührt zum Theil daher, weil der Ofen, welcher vielmal hinter einander gefeuert worden, rein ist; denn hierin ist es mit den Oefen, wie mit den Stuben beschaffen.

Hiebey ist noch zu merken, daß das im Backofen getrocknete Holz an seiner Güte Verlust leidet; es ist

wie

wie altes Holz, es giebt nicht so viel Hitze, und folglich muß man mehr verbrennen. Hiernächst ruinirt auch einen Ofen nichts mehr, als wenn man nasses oder grünes Holz auf die Treuge hinein leget, und es wieder heraus nimmt.

Soll ein Ofen gehörig geheizt werden, so muß man die glühenden Kohlen manchmal aus einander stoßen, damit die Hitze in allen Theilen des Ofens gleich stark sey; und wenn man denselben mit großen Scheiten heizet, so muß man von Zeit zu Zeit die glühenden Kohlen heraus nehmen, damit der Herd nicht mehr durchhizt werde, als die Kapve.

Den Ofen beholzen, Fr. charger le four, und mettre une charge au four, heißt gemeiniglich nichts anders, als Holz und andere verbrennliche Sachen in denselben legen, um ihn zu heizen, oder auszutrocknen. Was die Zeit betrifft, wie lange man feuert, so ist solches gemeiniglich $\frac{3}{4}$ Stunden, etwas mehr oder weniger, je nachdem der Ofen beschaffen ist, da man ihn heizet. Ist er ganz kalt, so gehören zwo Stunden dazu, wenn er wohl durchgeheizet werden soll; hat man hingegen erst Brod ausgeschoben, so darf man nur $\frac{1}{2}$ Stunde haben, um ihn wieder zu heizen. Man muß, je nachdem der Ofen sehr, oder nicht sehr, ausgekühlt ist, und nachdem man länger oder kürzere Zeit über dem Heizen zubringt, auch mehr oder weniger holzen. Bey den ersten Schüssen muß der Ofen mehr geholzet werden, als bey den leztern, wenn man nämlich viele Schüsse hinter einander bäckt. Man hat in dem Hôtel-Dieu zu Paris einen Versuch damit gemacht, und befunden, daß man bey dem ersten Schusse, zur Holzung des Ofens, drey Mal mehr Holz, als zum fünften Schusse, haben muß, und daß man auf dem zweiten Schuß die Hälfte mehr Holz verbrennet, als zum fünften; kann also ein Bäcker nicht mehr als 3 Schüsse hinter einander backen, so gewinnet er nicht so viel dabey, als ein Bäcker, welcher

6 Schüsse bäckt, weil man, wenn der dritte Schuß vorbey ist nicht mehr viel Holz haben darf, um den Ofen die gehörige Hitze zu geben. Man hat bemerkt, daß man nach dem fünften Schusse nicht nur nicht mehr verringern, sondern so gar wiederum vermehren müsse.

Die Heizung des Ofens ist zwar beym Brodbacken nicht eben das schwerste; inzwischen gehört doch Erfahrung und Einsicht dazu, wenn er wohl durchhitzt werden soll. Ist die Hitze gar zu groß, so wird sie das Brod verbrennen, und zum Stocken bringen, welches im Franzöf. avi genannt wird, ohne daß es gehörig ausgebacken ist, und in dem Ofen, wie es seyn sollte, die völlige Zurichtung erlangt hat Ist hingegen die Hitze des Ofens gar zu schwach, so verliert der Teig sein Wasser, und trocknet aus, ohne durch und durch ausgebacken zu werden.

Es ist auch zur gehörigen Holzung des Ofens gut, daß man die Beschaffenheit des Mehles und des Teiges kenne, den man backen will. Zum Teige von gutem Mehle darf der Ofen nur mäßig geheizt werden; inzwischen giebt es auch gute Mehlarten, welche zu solchen gehören, die einen heißern Ofen erfordern. Zu dem schlechten Mehl wird auch ein wärmerer Ofen erfordert, als zum guten; daher die Bäcker zu sagen pflegen, daß die schlechte Waare schwerer zu backen sey, als die gute.

Der Heizer des Ofens kann nach dem Grade der Hitze, den der Ofen das letzte Mal gehabt hat, und nach der Zeit, in welcher er seine Hitze verloren hat, urtheilen, ob der Ofen heiß genug ist, oder nicht. Das erste Mal ist es allemal ungewisser zu wissen, ob der Ofen gehörig durchhitzt ist, als die folgenden Mahle. Auch an der Kappe des Ofens kann man sehen, ob er Hitze genug hat. Er muß über und über so erhitzt seyn, daß das Gewölbe davon weiß aussieht: wenn es eine graue Farbe hat, so ist es nicht warm genug; wenn die Kappe vom Rauche braun oder schwarz ist, so fängt es erst

an warm zu werden; die fortgesetzte und vermehrte Hitze löset alsdann das öhlige Wesen des Russes, von dem sie schwarz wurde, auf.

In England pflegt man, um die Hitze des Ofens zu erfahren, so viel Mehl, als man in 3 Fingern fassen kann, vorn ins Mundloch zu legen; wenn dieses sogleich braun wird, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze; wird es zu schwarz, so ist er zu heiß; bleibt es aber weiß, so ist er noch nicht heiß genug.

Die Hitze des Ofens steht nicht nur mit der Menge und Beschaffenheit der Dinge, die man zum Heizen nimmt, sondern auch mit der Zeit, wie lange man ihn heizet, in Verhältniß. Schiebet man das Brod ein, ehe der Ofen völlig durchhitzt ist, so bäckt das Brod nicht gehörig; es wird zwar obenher Farbe bekommen, weil nämlich die Kappe des Ofens am ersten erhitzt wird; unten aber, wo das Brod auf dem Herde aufliegt, wird dasselbe nicht genugsam ausgebacken seyn. Hat man im Gegentheil den Ofen zu sehr geheizt, oder ist er gar zu geschwinde erhitzt worden, oder hat man ihn, um ihn in der Wärme zu erhalten, bis das Brod zum Einschieben gut ist, warm zu halten gesucht und die glühenden Kohlen darin gelassen, so wird die Hitze im Ofen ungleich, weil die glühenden Kohlen nicht sowohl die Kappe, als vielmehr den Herd, erhitzen. In diesem Falle wird das Brod unten ausgebacken, ja so gar verbrannt, oben aber zu wenig gebacken seyn, und keine Farbe haben.

Wenn man mit großen Scheiten heizet, so muß man, nachdem der Ofen beynahe warm genug ist, die glühenden Kohlen gegen das Mundloch zu schüren, und in das Mundloch etwas kleingehacktes und trockenes Holz legen, um ein helles Feuer zu machen, welches die Kappe erhitzet: und hierunter wird das verstanden, was man den Ofen vorne heizen, Fr. chauffer à bouche, nennet, denn man macht im Anfange das Feuer tiefer in den Ofen und mehr auf die

Seite; nachher aber wird das Mundloch mehr geheizt, als die andern Theile des Ofens.

Manchmal geschieht es, daß der Ofen eher erhizt ist, als die Brode ihre Zurichtung haben; in diesem Falle muß man die Kohlen an die Rundung des Ofens schüren, und das Mundloch mit einigen Stückchen Holz, die man kreuzweise auf einander leget, heizen. Die Flamme dieses Holzes löschet die glühenden Kohlen aus, und sie werden schwarz; und auf solche Art unterhält man den Grad der Hize, den der Ofen haben soll.

Der feste Teig hat längere Zeit, seine Zurichtung zu erhalten, und zum Backen nöthig, als der weiche Teig. Bäckt man festes Brod, so läßt man die Kohlen länger im Ofen, als wenn man weiches zu backen hat. Es ist, wenn das Brod gehörig gebacken werden soll, sehr schwer, die Uebereinstimmung zwischen der Zeit, da der Teig aufgeht, und der Zeit, binnen der man den Ofen heizet, genau zu treffen. Es muß so gemacht werden, daß der Ofen zu eben der Zeit genugsam durchhizt sey, wenn die Brode ihre Gahre haben; um dieses genau zu treffen, ist desto schwerer, da so gar die Temperatur der Luft hinderlich seyn kann.

Uebrigens ist es besser, wenn der Ofen Hize genug hat, ehe der Teig aufgegangen ist, als wenn der Teig völlig fertig ist, und der Ofen noch zu wenig Hize hat; denn man kann indessen, da der Teig vollends aufgeht, den Ofen auf vorbeschriebene Art, indem man einige Stückchen Holz hinein wirft, warm erhalten. Ist man hingegen gezwungen, das Brod, wenn es seine Gahre erhalten hat, noch stehen zu lassen, weil man es noch nicht einschieben kann, so übergährt der Teig, und das Brod geht, wenn es eingeschoben worden ist, nicht auf; es wird platt, und hat nicht die gehörige Güte.

Hat man 2 Backöfen auf einmal zu heizen, so heizet man den einen ½ Stunde eher, als den andern, weil das Einschieben des Brodes in einen Backofen von 6 bis 9 Fuß gemeiniglich ½ Stunde beträgt.

Die Anweisung, einen Backofen nach allen seinen Theilen recht zu bauen, entlehne ich aus Hrn. Landbaumeister **Angermanns allgem. pract. Civil-Baukunst**, Halle 1766, 8. S. 281 — 283. Fig. 58, stellet einen Backofen von der Seite im Durchschnitte vor, in welchem 6 Berliner Scheffel Mehl gebacken werden können. Solcher ist 11 Fuß lang, 7 Fuß und 8 Zoll in die Runde breit; und am höchsten Orte des Gewölbes 2 Fuß 4 Zoll hoch.

a stellet den aufgemauerten Herd vor, welcher 4 Fuß und 6 Zoll hoch ist; b den Ofen selbst; d die Mündung oder das Einschiebeloch; c die Züge über dem Gewölbe; e den Löschtrog welcher von Stein ist, und voll Wasser steht, damit man den Strohwisch bey der Reinmachung des Ofens eintauchen kann.

Fig. 59 stellet die Größe des Herdes vor, auf welchem der Ofen nach seiner Gestalt steht, welcher 11 Fuß von der Mündung bis ans Ende lang ist, 7 Fuß aber und 8 Zoll zur Breite hat. Die 4 Löcher a stellen die Züge vor, welche in dem Gewölbe befindlich sind, und durch dasselbe in die Höhe geführet werden. Sie gehen alsdann vorn an der Stirn über der Mündung des Hitzloches heraus, und zwar so, daß die hintersten über den vordersten weggeführt sind. Diese Löcher haben vorn an der Stirn ihre Stürzen, um sie beym Heizen zu öffnen, und beym Backen zuzumachen; da man denn beym Heizen, wenn das Feuer hinten brennt, die vordersten Züge öffnet, und die hintersten zumacht; brennt aber das Feuer vorn, so macht man die vordersten Züge zu, und öffnet die hintersten Züge, so wird der Ofen egal heiß.

Fig. 60 stellet einen Ofen von vorn vor: als a den Herd; b die Mündung zum Einschieben; c den Ofen; d ein kleines Zugloch zum leuchtenden Feuer beym Einschieben; e die Zuglöcher der hintersten Züge; f die Zuglöcher zu den vordersten Zügen.

Will man nun einen Backofen nach der Quantität des Mehls, so darin gebacken werden soll, proportioniren, oder nach richti-

gem Verhältniß anlegen und einrichten, so ist folgende Tabelle in Absicht seiner Länge und Breite, zu merken.

Berlinische Scheffel Mehl.	Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes in der Mitte.		Zahl der zu backenden Brode.
	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	
12	14	—	12	—	2	8	72
11	13	8	10	9	2	6	66
10	13	—	9	8	2	4	60
9	12	8	9	—	2	2	54
8	12	—	8	—	2	—	48
7	11	9	8	4	2	—	42
6	11	—	8	—	2	—	36
5	10	—	7	—	2	—	30
4	9	—	6	—	1	10	24
3	8	—	5	6	1	8	18
2	7	—	4	—	1	6	12
1	5	—	3	—	1	4	6

N. B. Die hier angegebenen Brode sind rund, und haben übers Kreuz 1 Fuß und 6 Zoll; ihre Höhe aber in der Mitte beträgt 6 Zoll.

Nach dieser Tabelle wird man also, wenn zuvor die Quantität des Mehls und derer Brode, so darin gebacken werden soll, festgesezt worden einen Ofen proportioniren, und ihm seine erforderliche Größe geben können.

Eine andere Zeichnung eines Backofens, findet man bey Malouin's Bäckerkunst, auf der zehnten Kupfertafel.

Einen besondern Ofen, welcher zum Gebrauch der Armeen im Felde, vom Herrn Fatquet, in Frankreich erfunden, und von demselben im Jahre 1761 der Akademie vorgestellt worden ist, findet man Fig. 61, 62, 63 und 64 abgebildet.

Es ist ein irdener Ofen, den man tragen kann, mit 4 Seiten A (Fig. 62), deren jede 15 bis 16 Zoll breit, und ungefähr 20 Zoll hoch ist. Außer der Oeffnung des Herdes B, welche ordentlicher Weise in einer von den senkrecht stehenden Seiten angebracht ist, hat dieser Ofen an einer andern Seite noch eine viel größere Oeffnung C, welche man, nach Belieben, vermit-

tels

nebst des Thürchens D, auf- und zumachen kann. E ist die Röhre des Rauchfanges des Ofens. Durch diese Oeffnung des Dins C stecket man das Oefchen F hinein, welches eine Art von einem blechernen Kasten ist, den man auf einer Seite bey G aufmachen kann. Dieses Oefchen ist inwendig durch kleine eiserne Schienen in 3 Theile abgetheilt; auf diese Schienen leget man Eisenbleche, um 3 Fächer zu machen, in welche man die Brode legen kann; oder diese 3 Bleche werden auf ein eisernes Gestelle H in 3 Stockwerken über einander gelegt, welches man durch die Oeffnung G in das Oefchen F sezt. Dieses Oefchen F füllet den gröfsern Ofen A, in welchem es sich befindet, nicht ganz aus. Es wird von einer Unterlage von Thon J getragen, in welcher eine Platte angebracht ist, die ein Marienbad K macht, welches sich zwischem dem Herde des gröfsern Ofens und dem Boden des Oefchens befindet. Auf solche Art wird die Hize in dem untern Theile des blechernen Oefchens gemäßigt, und der andern Hize, die um dasselbe herum ist, gleich gemacht; daß also die Brode, die sich oben in den blechernen Kästen, und die, so sich unten befinden, binnen 1 ½ Stunden durch das Niederfeuer völlig ausgebacken werden. L.L. sind die blechernen Platten, welche zum Fächern dienen.

Fig. 63. zeigt einen geometrischen Aufriß von dem Durchschnitte dieses Ofens. Man bemerkt in demselben die über einander gestellten blechernen Schienen A, A, A. B ist der Durchschnitt des äußern Ofens. C, die Oeffnung, durch welche man das Brod auf die Bleche legt. D ist der Raum, durch welchen der Rauch des Ofens zieht, und nach dem Rauchfange E zu geht.

Fig. 64 stellet die Grundfläche dieses Ofens vor.

Eine Beschreibung und Zeichnung einer vom Herrn Boudin erfundenen tragbaren Küche, in welcher man ohne Feuer, (bloß vermittelst glühender Bolzen) allerhand Fleisch kochen und Backwerk gar machen kann, siehe unter Küche.

Einen Versuch zu Einrichtung eines Backofens mit Steinkohlen zu backen, in einem Sendschr. vom Hrn. B.... an Hrn. Hofr. Gleditsch, d. d. Berlin, v. 4. Sept. 1770, findet man im 6. St. des III. B. der Berl. Sammlungen ꝛc. 1771, 8. S. 565 — 580. Zu einem

nem solchen mit Steinkohlen zu heizenden Backofen, welchen Fig. 65 abbildet, wird folgendes erfordert:

1. Soll der Ofen mit seiner Grundfläche auf einem trockenen Boden stehen, und wenn dieses nicht völlig zuverlässig ist, so muß der Fuß mit einem kleinen Gewölbe, wenigstens 6 Zoll hoch, unterzogen werden, damit man sich des Abzuges der Feuchtigkeit versichert halten kann, wie der Prospectriß B, h. zeiget.

2. Soll die Mauer nach dem Grundrisse A, d. d. d. d. von guten ratenauer Steinen, 2 Steine dick und 3 Fuß hoch, bis zum Mundloche B, d. aufgeführt werden. Am Fuße bleibt eine Oeffung zum Windfange B, e. 1 Fuß im Viereck.

3. Die inwendige Höhlung dieses Fußes A. a. a. muß mit solchen Steinen angefüllt werden, die viel Hitze an sich nehmen, und lange an sich behalten, welches die Kieselsteine nebst gewaschenem Flußsande am besten verrichten können, dafern sie mit diesem wohlgetrockneten Sande, Schicht vor Schicht, als ordentliches Pflaster, bis oben aus gepflastert werden. Zuletzt wird alles mit eben solchen Sande abgeebnet, und die übrige Herd-Fläche mit eisernen Platten 1 ½ Zoll dick, von dem besten gegossenen Eisen, bedeckt, weil ein schlechtes Gußeisen von der Hitze und der Feuchtigkeit des Brodes unfehlbar zerspringen würde.

Die Zeichnung des Grundrisses A, a. a. e. e. giebt in punctirten Linien zu erkennen, das solches am schicklichsten mit 4 Platten von verschiedener Größe geschehen kann.

Dieses ist also der eigentliche Herd, worauf das Brod zum Backen gelegt wird. Wenn nun das Eisen unter allen Materialien, die wir zum Bau der Oefen anwenden können, den dichtesten Körper hat, und also vor allen andern die mehreste Hitze, auch am geschwindesten annehmen, und am längsten an sich halten kann: so muß, meines Erachtens, mit der vorher erwähnten Unterstützung der Kieselsteine, die größte Ersparung einer jeden Art der Feuerung erfolgen, in so weit der Herd sowohl von Seiten der Baumaterialien, als seiner erforderlichen Einrichtung, als ein Haupttheil des Ganzen, das Seinige vorzüglich beytragen kann. Denn, da durch den Abzug B, h das Eindringen der Feuchtigkeiten in das Gemäuer des Ofens verhütet wird: so kann auch den natürlichen eigenthümlichen Kräften unserer Materialien nichts mehr hinderlich seyn, die Hitze des Feuers nach ihrem Maß und Geschwindigkeit anzunehmen und an sich zu halten. Weder der Schwefel noch die Vitriolsäure der Steinkohlen kann die eisernen Platten, wegen ihrer

Lage

Lage, angreifen, weil sie in ihrer natürlichen Dunstgestalt aufsteigen, und also die Wände und innern Gewölbe am meisten anfallen.

Das inwendige Maß des Ofens oder der Herdfläche war mir willkührlich; daher habe ich 5 Fuß im Quadrat angenommen, um eine Zeichnung der Absicht gemäß zu verfertigen; und es muß ein jeder Bäcker nach dem Quadrat und der Art seines Backwerkes, die Größe des Herdes und des Mundloches selbst angeben. Der Unterschied der Größe kann so stark nicht seyn, daß die übrige Einrichtung deshalb eine sonderliche Veränderung nöthig hätte.

4. Muß ein starker Windzug, zu Abführung der scharfen Dämpfe, angebracht werden, welches auch überdieß, zu Erregung einer Flamme, bey Steinkohlen besonders nothwendig ist.

Das kleine Gemäuer im Grundrisse A, e. e. e. bildet den Windfang, 16 Zoll lang, und 13 Zoll breit; b zeigt den untersten Ausgang desselben, wie bey B, e. 1 Fuß im Quadrat, zu sehen. Dieser Windfang steigt nach dem Durchschnittriß C, von e. g. bis an die Roste c, 2 Fuß 4 Zoll; allda erweitert er sich auf beiden Seiten 1½ Zoll, welches einen Platz macht, darauf die Roste mit ihren 2 langen Stäben ruhen. An eben dieser Stelle C über dem Roste, welche 2 Zoll hoch ist, verbleibt also der Steinkohlensack 6 Zoll tief, um die Kohlen bey dem starken Windzuge beysammen zu halten. Der Rost C hat im Lichten 16 Zoll Länge und 12 Zoll Breite. Ein Roststab ist 12 Zoll im Lichten lang, und 1½ Zoll stark. Der ganze Rost besteht aus 6 oder 7 Stücken, welche über Ecke in zwo Schienen oder langen Stäben vernietet werden, die 19 Zoll lang, 2 Zoll breit und 1½ Zoll dick seyn müssen.

5. In eben diesem Grundriß A finden sich die Grundlage der Rauchröhre f; diese ist 10 Zoll im Viereck, und ihr Gemäuer 1 Stein dick. Die beyden schiefen Linien, die von g auf f stoßen, zeigen den trichterförmigen Anfang der Rauchröhre auf dem Herde inwendig im Ofen an, um ein starkes Anstoßen und Zurückprallen des Rauchs zu verhüten, und den Ausgang zu erleichtern, welches in dem Querdurchschnitt D bey a vorgestellt wird. Der darüber gezogene Bogen, eines halben Steines stark, ist hier zur Tragung der Mauer unumgänglich nöthig, weil daselbst die ganze Sammlung von Schwefeldampf durchgeht; daher keine eiserne Stäbe zur Unterlage Statt finden, indem sie in sehr kurze Zeit zerfressen seyn würden. C zeigt die Erhöhung des Mund ochs a der Rauchröhre an, welche 3 Zoll oder eine flache Lage Steine ausmacht. In dem

Durch-

Durchschnitte C ist die ganze Rauchröhre f. f. zu sehen, die im Viereck 10 Zoll weit und 6 Fuß lang ist. Wenn nun der Windfang bis an die Fläche des Herdes 3 Fuß hoch ist, so haben wir einen Canal 9 Fuß lang, der gewiß nicht so viel Schwefeldampf im Ofen lassen wird, daß das darin gebackene Brod davon etwas annehmen könnte; es müßte denn der Bäcker, aus Nachlässigkeit oder Vorsatz, den Schwefeldampf mit sammt dem Brode eingesperrt haben.

6. Ist zwar das Gewölbe nach dem Standrisse B, b. b. sowohl in- als auswendig nach gebrannten Steinen gezeichnet, aber nur darum, weil wir sogleich keine andere haben, und es wird im Nothfall, mit rauen Steinen angehen, nur daß ein ansehnlicher Vortheil am Brande, an öftern Ausbesserungskosten und an der Zeit verloren geht; besonders, wenn der Bäcker etliche Tage nicht backen kann, welches sich bey Steinkohlen allerdings öfter, als bey Holzfeuerungen, ereignen wird.

Der Stein, wovon das inwendige Gewölbe am vortheilhaftesten nach allen nöthigen Eigenschaften anzulegen ist, muß ein fester und derber Sandstein seyn, und zwar von derjenigen Sorte, die wir zu Gestellsteinen in den hohen Oefen zum Eisen und Kupferschmelzen gebrauchen. Daß dieser Stein den Schwefel und dessen Säure, in dem heftigsten Schmelzfeuer, beynahe ein ganzes Jahr aushält, können alle Eisen- und Kupferhütten durch unwidersprechliche und richtige Erfahrungen beweisen; daß er aber nächst dem Kiefelstein die größte Hitze vor allen übrigen Bausteinen annimmt, rührt daher, weil er aus lauter kleinen Kieselsteinen zusammengebacken ist. Daß er auch, unter öfterer Wiederholung, ohne Schaden mehr Feuchtigkeit, als ein Brandstein verschlucke, und durch Ausdünstungen wieder von sich geben kann, ist schon von dem gemeinen guten Sandstein sowohl den Bauleuten, als besonders denen, die von Sandstein auf feuchtem Grunde erbauten Häuser bewohnen, zu ihrem Ungemach, eine sehr bekannte Sache. In der That muß ein solcher Stein, meines Erachtens, einen sehr dauerhaften Backofen geben, da dessen Hitze und der Schwefel in den Steinkohlen, der beym Brodbacken täglich verbrannt wird, gegen die Hitze eines hohen Ofens, und gegen die Menge des Schwefels, welcher darin, sonderlich beym Kupferschmelzen, in eben der Zeit verbrannt wird, beynahe in keine Vergleichung zu bringen ist. Aus solchen Steinen kann das inwendige Gewölbe 10 Zoll dick, aus 8 Stücken, und die hintere und vordere Wand, jede aus 3 Stücken, zusammengesetzt werden. Zur Verbin-

dung

dung kann der Mörtel aus 1 Theil gutem feuerbeständigen geschlämmten Ton und 2 Theilen gewaschenem Flußsande gemacht werden. Diese Steine haben kein besonderes Kennzeichen. Man muß aus der Erfahrung wissen, welcher Steinbruch dergleichen feuerbeständige Steine liefert.

7. Damit nun dieses inwendige Gewölbe seine Hize desto besser zusammen halten kann, so hat man das äußere Gewölbe von wohlgebrannten lockern Mauersteinen, die weniger Wärme und viel Feuchtigkeit einsaugen, mit einem guten Lehm zu verfertigen. Solchergestalt ist das äußere Gewölbe als eine Decke anzusehen, die das innere darum warm hält, weil es ihm eine große Menge Feuchtigkeit entzieht, welche das innere Gewölbe nothwendig mehr abkühlen würde, wenn sie alle, ohne Abgang, dabey verbleiben sollte; das würde aber unfehlbar geschehen, wofern diese Feuchtigkeit nicht in einen andern Körper übergehen könnte, ohne und bevor sie von der freyen Luft abgekühlt würde. Eben so hat man mit der vordern und hintern Wand zu verfahren. Diese Wände, und also auch das Gewölbe, müssen im Lichten die Höhe von 2 Fuß überschreiten, und so muß auch die Höhe des Mund- oder Ofenlochs d. nicht ohne dringende Noth über 1 Fuß, und die Weite nicht über 20 Zoll, gemacht werden, wenn man auch gleich den Herd des Ofens größer verlangen sollte.

8. Ist noch in dem Durchschnitt C, b. eine eiserne Platte, und bey h in der Rauchröhre ein Schieber zu merken, welche beyde Stücke mit dem Schieber des Windfanges B, c. zur bequemen Regierung des Ofens unumgänglich erfordert werden. Denn so bald der Ofen geheizt wird, müssen beyde Schieber völlig auf, die Platte b aber von dem Kohlensacke in der Mündung des Ofens, vermittelst eines Feuerhackens, abgezogen werden. Sobald aber der Ofen seine gehörige Hize hat, wird die Platte sogleich wieder über die brennenden Steinkohlen, und den Schieber des Windfanges zugezogen; alsbald ist alles gelöscht, und alles Dampfen muß aufhören. Ein Paar Minuten sind vielleicht hinlänglich, den noch schwebenden Schwefeldampf zur Rauchröhre hinaus zu stoßen; alsdann muß der Schieber h auch zugemacht werden. Nun wird das Brod eingesezt, und während dieser Arbeit kann das Dampfloch, welches sich mitten im Gewölbe des Sandrisses B, g, und im Durchschnitte C, i, nebst einer dabey liegenden Fliese befindet, geöffnet werden: so wird sich, wegen der gemachten Bewegung, aller Dampf völlig verziehen; und wenn alles Backwerk darin ist, wird sowohl

die

Die Thüre des Mundloches, als das Dampfloch mit der Fliese zugemacht. Wenn nun das Backwerk so lange gestanden, daß der Ofen merklich mit Dämpfen angefüllt ist: so wird die Fliese von dem Dampfloche ein Paar Minuten abgezogen, und der Dampf he aus gelassen, und dieses kann, nach Gutbefinden, den Umständen gemäß, öfters geschehen. Wird dieses fleißig beobachtet, so wird bey einer Hitze sehr viel Backwerk gemacht, oder doch bey dem zweyten Backen sehr wenig nachgeheizt werden dürfen.

Wegen der Platte b und des Schiebers h ist noch zu erinnern, daß die Platte kaum ½ Zoll dick seyn darf, weil sie zum Hin- und Herschieben nicht zu schwer seyn muß; der Rahmen aber, worin der Schieber h läuft, muß 1 Zoll ins Gevierte weiter seyn, als die Rauchröhre ist, damit er ½ Zoll von der Mauer vor dem Schwefeldampfe bedeckt sey.

Nun ist nichts mehr übrig, als daß der Ofen noch mit einem guten bindenden Lehm beworfen, und, indem er noch nicht ganz trocken ist, mit einem nassen Streichbrete abgerieben, auch wohl aufgedrückt werde: so hält diese Bekleidung alsdann viel besser, als wenn sie, wie man pflegt, nur mit der Kelle angeworfen wird.

Die Backöfen sind kein geringer Gegenstand der Polizey. Sowohl die höchstnöthige Abwendung aller Feuersgefahr, als die eben so nöthige Versorge für die möglichste Ersparung des fast allenthalben immer mehr abnehmenden, und daher im Preise beständig aufschlagenden Holzes, sind wichtige Bewegungsgründe, warum die Polizey die Erbauung und Einrichtung der Backöfen, so in den Städten, wie auf dem Lande, nicht jedermanns freyem Belieben und Willkühr überlassen kann. Es sind auch die Backöfen der landesherrlichen Kammer keine gleichgültige Sache; indem dieselbe bey schicklicher Anlegung der Zwangbackösen auf den Domänengütern und Aemtern, durch den erhaltenden Backofenzins, die landesherrlichen Einkünfte zu vermehren gute Gelegenheit findet.

Wenn ich hier von Backöfen handle, so verstehe ich dadurch nur solche, worin Brod gebacken wird, und die

die sich sowohl in den Städten als auf dem Lande befinden, nach ihrer Einrichtung aber entweder herrschaftliche, Zwang- und Gemeindebacköfen, oder auch Haus- und Privatbacköfen sind; nach ihrer Bestimmung hingegen theils zum Brodbacken auf den Kauf, theils bloß zum Hausbacken gebraucht werden.

Es ist noch in vielen, sonderlich in kleinen Städten der alte Gebrauch beybehalten, daß sich ein jeder einen Backofen setzen, und darin zu seines Hauses Nothdurft backen darf. Man pflegt es auch, wenn es sicher und ohne besorgliche Feuersgefahr geschehen kann, bey solcher Observanz bewenden zu lassen. Nur wird es in Ansehung des Gebrauchs dieser Backöfen nicht allenthalben gleich gehalten. In denen Ländern, wo eine gute Polizey ist, und wo man auf den ordentlichen Zusammenhang des Nahrungsstandes bedacht ist, wird, dem Bäckerhandwerke zum Besten, nicht erlaubt, andere in dergleichen Backöfen backen zu lassen, noch weniger für andere Leute zu backen; da hingegen an andern Orten ein jeder in seines Nachbars oder guten Freundes Ofen backen darf; das Backen aber zum Verkauf wird und kann wohl nirgends denen, so keine zunftmäßige Bäcker sind, verstattet werden.

In großen und mittelmäßigen Städten hingegen findet man die Backöfen gemeiniglich nur bey den Bäckern. Sie mögen nun bey diesen, oder in jedem Bürgerhause, seyn: so hat die Polizey darauf zu sehen, daß sie dergestalt gebaut werden, damit sie keine Feuersgefahr veranlassen können. In den königl. preußischen Landen ist daher verordnet, daß die Backöfen nicht gegen Holz, sondern tüchtige Mauern, und überall wohl, zum wenigsten 2 Mauersteine oder 2 Fuß dick, an welchen doch herum keine hölzerne Stühle, Balken noch Schwellen befindlich seyn müssen, verwahrt, diejenigen aber, so bey der Feuervisitation nicht also gebaut befunden werden, sofort eingeschlagen werden sollen.

Eine andere Vorsorge der Polizey für die Backöfen besteht darin, daß dieselben auf solche Art gebaut werden, damit, so viel als immer möglich, das Holz dabey gespart werde. Man sollte denken, daß die Leute, und besonders die Bäcker, hiezu die Vorsorge der Polizey nicht nöthig hätten, indem sie schon von selbst darauf bedacht seyn würden, wie sie, ihres eigenen Nutzens wegen, ihre Backöfen verbessern könnten. Allein, man findet auch hier, wie bey vielen andern Dingen, daß das Vorurtheil und die liebe alte Gewohnheit bey den mehresten Menschen vom Handwerksstande noch so tief eingewurzelt ist, daß sie sich, aller Ueberzeugung ungeachtet, dennoch nicht eines Bessern belehren lassen wollen. Die Polizey muß sich also, des gemeinen Bestens wegen, ins Mittel schlagen, und durch allerley wohl überlegte Mittel und Wege, doch aber allzeit auf eine glimpfliche Art, weil man hier durch Befehle und Zwang wenig ausrichten würde, die Sache zu befördern suchen.

Ich komme nunmehr auf die Backöfen auf dem Lande; und da treffen wir solche von verschiedener Art und Einrichtung an, davon die eine immer besser und nützlicher ist, als die andere. In einigen Ländern ist der Gebrauch, daß ein jeder Bauer seinen Backofen in seinem Hause hat; und an andern Orten hat er solchen vor seinem Hause an der Straße und herum frey. In beyden Fällen ist der Bauer sein eigener Bäcker. Da die Bauernhäuser von Holz oder Wellerwänden gebaut, und an den wenigsten Orten mit Ziegel- sondern vielmehr mit Schindel- Rohr- oder Strohdächern versehen sind: so sieht man leicht ein, wie gefährlich die Backöfen, so in dem Hause angebracht sind, seyn müssen. Viele Dörfer, welche durch selbige in Brand gerathen, und gänzlich in die Asche gelegt worden, haben solches zu ihrem größten Schaden erfahren. Es werden, aus dieser Ursache, dergleichen Backöfen in verschiedenen Landen, wie z. B. in den königl. preußischen,

nicht

nicht mehr geduldet; sondern sie müssen entweder mit aufgemauerten Schornsteinen und Windkehren versehen seyn, und wenigstens 30 Schritte von den übrigen Gebäuden auf der Dorfstraße, oder auch vor dem Dorfe und an dessen Ende, angelegt, und mit einem Schauer vor den Regen bedeckt werden; und wenn ihn ja jemand in dem Hause haben will; so muß er solchen in eine tüchtige Brandmauer legen, den Busen zureichend verkleiden und rein halten, auch den Ofen selbst mit Dachpfannen behängen.

Die eigenen Backöfen, sonderlich die in den Häusern, haben zwar in vielen Stücken einen Vortheil. Man kann sie nach seiner Gemächlichkeit brauchen, wie und wann man will, und darf sich dabey nicht nach andern richten. Hat man seinen Backofen im Hause, so hat man nicht nöthig, den Teig und das Holz, so wie nachmals das Brod selbst, über die Straße zu tragen. Man vermeidet dabey alle Verhinderung und Versäumniß, auch wohl Zank und Streit, und kann endlich sein Obst nach seinem Gefallen dörren. Allein, alle diese Vortheile überwiegen bey weitem nicht die große Gefahr, die dabey stets zu befürchten ist. Und wenn man das viele Holz erwäget, was eine so große Menge Backöfen in einem Dorfe jährlich unnöthiger Weise verzehrt, und dieses sodann auf ein ganzes Land berechnet: so wird man vollkommen überzeugt werden, daß die Abschaffung derselben so nützlich als nothwendig ist. Ich werde weiter unten eine Probe von einer solchen Berechnung sowohl in Ansehung dieser eigenen, als der Gemeindebackhäuser, und wie sie sich in dem Holzverbrauche gegen einander verhalten, beybringen.

In andern Ländern findet man in einem jeden Dorfe nur einen, und wenn es gar groß ist, nur zween Backöfen, in welchen alle und jede Einwohner des Dorfes ihr Brod entweder selbst backen, oder durch einen eigenen Gemeindbäcker, um einen geringen Lohn, backen lassen.

Anderwärts, wie z. B. in Thüringen, hat man die Sache noch besser eingerichtet. Mitten in jedem Dorfe, jedoch an einem freyen und von andern Häusern abgesonderten Orte, ist ein großes Gemeindebackhaus erbaut, und entweder mit vorbeyfließenden Bachwasser, oder gegrabenen Wasserbrunnen versehen. Zu diesem Backhause ist ein besonderer der Bäckerey verständiger Mann bestellt, welcher, nach der Anzahl der im Dorfe lebenden Menschen, wöchentlich 2, 3 und 4 Backtage hält, und an solchen Tagen den Backofen zu allem nöthigen Gebrauch der Einwohner heizen muß; indem zugleich alles, was in Pfannen an Fleischwerk, Zugemüse u. d. gl. gekocht und gebraten, oder sonst zum Essen zugerichtet werden kann, gegen Erlegung einzeler Pfennige, mit gar gemacht wird. Der Lohn des Bäckers für jedes Brod und Kuchen ist sehr gering. Zur Heizung wird ihm, nach Proportion des Backwerkes, so ein jeder Dorfeinwohner beybringt, etwas Stroh, zu halben und ganzen Schütten, weil das Holz daselbst rar ist, oder an denen Oertern, wo noch etwas Holz vorhanden, ein sehr weniges an Reis- oder sogenanntem Wellholze gereichet. Der große Vortheil dieser Gemeindebackhäuser ist augenscheinlich. Dieselben sind vor den Feuersbrünsten sicher. Die Einwohner haben dabey keine Versäumniß welche sie sonst, bey ihren einzelen kleinen Backöfen, auf das Ofenheizen, Holzspalten und übrige Beschickung verwenden müssen. Sie haben dagegen noch den Vortheil, daß sie von ihrem Gemeindebäcker für den Anbau und die Erhaltung des Gemeindebackhauses, und der bey demselben befindlichen Bäckerwohnung, jährlich ein beträchtliches Pachtgeld genießen. Der größte Nutzen aber besteht in der großen Ersparung des Holzes. Wenn zu Erheizung eines Bauerbackofens, worin $\frac{1}{2}$ Dresdner Scheffel Mehl verbacken wird, 12 bis 16 starke Holzscheite verbraucht werden: so würden im Gegentheil zum Verbacken eben so vielen und noch mehrern Mehles, bey

einem

einem solchen Backhause, kaum 2 dergleichen Scheite, nebst wenigen Dreyern Bäckerlohn, beyzutragen seyn, maßen der einmal durchwärmte große Ofen zum Fortheizen sehr weniges Feuer erfordert, auch den Teig von vielen Scheffeln mit einmal fassen kann. Folgende artige und gründliche Rechnung, welche sich im 2. Bande der Oecon. Nachr. S. 126, fgg. befindet, wird die große Holzersparung noch deutlicher zeigen.

Es wird ein Dorf von 50 Haushaltungen angenommen, und in einer jeden werden, eine in die andere, 6 Personen gerechnet, jeder Person aber jährlich 5 Scheffel 2 Viertel 2 Metzen Dresdner Maßes, zur Brodconsumtion, angesetzt; welches mithin in einer Haushaltung 33 Scheffel 3 Viertel, in 50 aber 1725 Scheffel, betragen wird. Der Gemeindebackofen hat mehrentheils 15 bis 16 Schuh in der Länge, und 7 bis 8 in der Breite, in der Höhe aber des Bogens $1\frac{1}{2}$ Schuh. Bey jedesmaliger Heizung können, ohne die Kuchen, 4 Dresdner Scheffel in solchem gebacken werden, und dieses kann in einem Tage dreymal füglich geschehen. Zu obigen 1725 Scheffeln müßte also der Ofen jährlich 431 mal geheizt werden, und wenn solches jeden Backtag dreymal geschähe, würden im Jahre 144 Backtage vorfallen.

Es ist eine bekannte Sache, daß man bey den zwey letztenmalen des Tages nicht so viel Feuerung brauche, als das erstemal. Die Erfahrung lehrt, daß ein Bäcker zur ersten Heizung eines Backofens von obbesagter Größe 8 vierschuhige Scheite Kienholz, zur andern 6, zur dritten 4 Scheite, mithin jeden Backtag 18 Scheite, nöthig habe. Nach den jährlich gerechneten 144 Backtagen, würden also das ganze Jahr über 2592 Scheite erfordert; das Kuchenbacken und Braten kann füglich mit eingerechnet werden.

Ein einzeler Bauerbackofen hingegen hat gemeiniglich 4 Schuh in die Länge, und 2 bis 3 in die Breite; und wenn es hoch kömmt, können darin auf einmal 2 Dresdn. Scheffel gebacken werden. Eine Haushaltung, welche jährlich obgedachtermaßen 33 Scheffel 3 Viertel consumirt, wird also in dergleichen Backofen im Jahre 17 mal feuern müssen; und da von einemmal zum andern eine ziemliche Zwischenzeit verstreicht, folglich der Ofen jederzeit neu angebracht werden muß, so kann zu einmaliger Heizung, wenn das Brod nicht verderben soll, nicht weniger

als 6 Scheite von gemeldetem Holze gerechnet werden. Dieses thut in 17 Malen bey jeder Haushaltung jährlich 102, bey 50 Haushaltungen aber 5100 Scheite. Wenn nun berderley Aufwand gegen einander gehalten wird, so erfordern die einzelen Backöfen jährlich 5100 der Gemeindebackösen hingegen 2592 Scheite, mithin, werden durch letztern 2508 Scheite jährlich erspart.

Wenn auch der Gemeindebäcker nur in einem Backtage zweymal backen könnte, und jeden solchen Tag das erstemal mit 8, das zweytemal aber mit 6 Scheiten, mithin zusammen mit 14 Scheiten, heizte, so würde er jährlich 215 Backtage, und dazu 3010 Scheite Holz nöthig haben, dadurch aber gleichwohl an demjenigen, was die einzelen Backösen consumirten, 2090 Scheite ersparen.

Wenn man, statt des Scheitholzes mit Stroh oder Reisig bäckt, da wird sich das nämliche Verhältniß finden, indem man, statt eines Scheites gedachten Holzes, 1 Schütte Stroh oder 2 Reisigwellen rechnet. Wenn man nun in einem ganz mäßigen Lande 50 dergleichen Dorfschaften annimmt, und in jeder jährlich 2500 Scheite erspart, so bekömmt man die Summe von 125000 Scheiten, die man, nach jeder Landesart, zu Maltern, Klaftern oder Haufen leicht überschlagen kann: was wird es nicht in einem großen und weitläuftigen Lande betragen?

Die Einrichtung solcher Gemeindebackhäuser würde wenig Schwierigkeiten finden. Die Unterthanen können dawider keine gegründete Einwürfe machen, mit ungegründeten aber sind sie nicht zu hören. Das Hauptwerk wird wohl darauf ankommen, wer zu Anlegung dieser Backhäuser die Kosten hergeben soll. Auf den landesherrlichen Kammerämtern muß solches natürlicher Weise auf des Landesherrn Kosten geschehen, welcher denn auch, wenn die Backhäuser in Erbzins ausgethan oder mit zu der ganzen Amtspachtung geschlagen werden, die Zins- oder Pachtgelder einzunehmen hat. Auf den adelichen und Privatgütern aber liegt solches der Grund- und Dorfherrschaft und der Gemeinde ob, die sich dann mit einander wegen der Einrichtung zu vergleichen haben.

Die Kosten eines solchen Backhauses können sich so hoch nicht erstrecken. Es darf nur einen Stock hoch,

doch

doch etwas lang seyn, weil der Gemeindebäcker zugleich darin wohnen soll; muß aber, wenn es vor Feuersgefahr sicher seyn soll, ganz massiv oder von Steinen gebaut, und mit einem Ziegel- oder Schieferdache versehen werden. Die von den einzureißenden einzelen Bauerbacköfen übrig bleibenden tauglichen Steine können mit Nutzen wieder dazu angewandt werden. Nach des Hrn. v. **Wichmannshausen** Vorschlag, (in seinen unschuldigen Vorschlägen, in welcher Art das Landwirthschaftswesen durch besondere Wirthschaftsaufseher merklich zu verbessern seyn dürfte, Lpz. 1761, 8. die sich auch im 14. B. der ökonom. Nachr. S. 211, befinden,) könnte auch, zu noch mehrerer Menagirung des Holzes, bey Errichtung solcher Gemeindebackhäuser, in der Bauart dahin mit gesehen werden, daß zugleich eine geräumige Obstdarre, wie auch ein Waschhaus für die ganze Dorfgemeinde, angebracht würden.

Endlich sind bey diesen Gemeindebackhäusern auch die Polizeymaßregeln zu beobachten, daß sowohl jeder Dorfsgemeinde die Ordnung, welche sie bey dem Backen, und was dahin gehört, in Acht zu nehmen hat, als auch dem Gemeindebäcker, der besonders in Pflicht zu nehmen ist, eine Instruction, wie er sich in allen und jeden Stücken zu verhalten habe, vorgeschrieben werde.

Circulare an sämtliche Kriegs- und Domänenkammern, auch Kammerdeputationen, daß auf die Verordnung, in den Häusern auf den Dörfern keine Backöfen zu leiden, genauer gehalten werden soll, d. d. Berl. d. 25 Nov. 1775, st. in der Edictensamml. v. J. 1775, No. LIV.

Wie durch öffentliche Backöfen und Siedpfannen sehr viel Holz erspart werden könnte, st. im 19. St. der Stutg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1757, Art. 2. S. 284 — 287.

Abhandlung von den Gemeindebacköfen, st. in No. 14 und 19 des Leipz. Intell. Blatt. v. J. 1763.

Backordnung bey der Gemeinde des Dorfes Schenkendorf, st. in No. 12 dess. v. J. 1767, S. 119, f.

G. Rammelts ökonomische Nachr. von einzelnen Backöfen auf dem Lande, st. in Schrebers neuer Cameralschr. VIII. Th. S. 266, f.

Wenn nun ein Landesherr, zu Ersparung des Holzes und Abwendung der Feuersgefahr, so nöthig als nützlich

findet, die bisher im Gebrauch gewesenen Privatbackösen, worin jeder Bauer, nach der natürlichen Freyheit, für sein Haus gebacken, gedörrt und gebraten hat, abzustellen, und dagegen Gemeindebacköfen oder Backhäuser anzulegen: so können daraus Zwangbacköfen, oder Zwangbackhäuser entstehen, indem die ehemalige natürliche Freyheit der Bauern dadurch eingeschränkt, sie aber nunmehr genöthigt und gezwungen werden, in leztern ihr Brod backen zu lassen. Weil aber das Backen ein willkührliches und in der natürlichen Freyheit gegründetes Werk ist, und ein Zwangbackofen so wenig wie eine Zwang- oder Bannmühle, durch ein bloßes Herkommen und Gewohnheit, auch von undenklichen Jahren, nicht erlangt werden kann: so ist, wofern die neuen Gemeindebackhäuser wirkliche Zwangbackhäuser werden sollen, allerdings nöthig, daß solches in den darüber ausgehenden landesherrlichen Verordnungen ausdrücklich declarirt und anbefohlen, bey einem jeden Domänenamte aber regulirt und festgesezt werde, was in jedem Amtsdorfe, wo ein solches Zwangbackhaus ist, außer den Dorfseinwohnern, für Backgäste dazu geschlagen werden sollen, weil sonst die Einwohner der gar kleinen Amtsdörfer, wo es sich der Mühe nicht verlohnt, dergleichen Backhäuser anzulegen, und wo man die Privatbacköfen etwann auch nicht länger dulden wollte, allzeit berechtigt bleiben würden, ihr Brod außer dem Amte, wo sie es am bequemsten fänden, backen zu lassen. Jedoch wird es viel rathsamer seyn, wenn man die kleinen Dörfer bey ihrer alten Verfassung mit ihren eizenen und einzelen, außer den Häusern stehenden Backöfen ließe, oder, bey deren Abschaffung, einen gewöhnlichen Gemeindebackofen anordnete, bey ein wie anderm aber für die Abwendung der Feuersgefahr besorgt wäre. Es würde allemal eine sehr beschwerliche und mit vieler Versäumniß verknüpfte Sache seyn, wenn der Bauer sein Mehl und Holz über Feld

in

in ein anderes Dorf zum Verbacken schleppen müßte. Es geht auch ganz wahrscheinlich die Meinung derjenigen, welche die Zwangbacköfen anrathen, zu welchen auch der Kanzler von Ludwig, in No. 28 der wöchentl. hallischen Anz. v. J. 1737, gehört, nur auf die ansehnlichen und großen Dörfer.

Von dem zuweilen aus dem Backofen hervor brechenden und heraus laufenden Feuer, siehe den Art. Feuer-Wolf.

Back-Probe. Eine Backprobe wird derjenige Versuch genannt, welchen man anstellt, um zu erfahren, wie viel aus einer gewissen Quantität Getreide, Brod und Semmeln von verschiedener Gattung zuverlässig gebacken werden können.

Die Aufsicht auf das Bäckerhandwerk, und die damit verbundene Einrichtung der Brodtaxen, gehören unter die vornehmsten und wichtigsten Angelegenheiten der Stadtpolizey. Da nun eine richtige und zuverlässige Brodtaxe nicht wohl zu Stande gebracht werden kann, bevor nicht eine Backprobe mit der größten Vorsicht angestellt worden: so ergiebt sich deren Nothwendigkeit und Nutzen von selbst. Weil es hiebey aber auch sehr viel darauf ankömmt, ob das zu verbackende Mehl vorher gehörig und ohne Betrug in der Mühle abgemahlen worden: so setzt die Backprobe eine zuvor veranstaltete Mahlprobe allemal voraus.

Auf was Art man bey der Backprobe zu Werke zu gehen pflegt, kann man aus der Beschreibung derjenigen hinlänglich ersehen, welche der Rath zu Dresden bereits im J. 1574 mit großer Sorgfalt und Behutsamkeit veranstaltet hat, welche Beschreibung **Köhler** im Anhange zu seinem Rechenmeister, und aus demselben das zinkische Manufactur- und Handwerks-Lexicon, anführt, sich auch auszugsweise im VIII. B. der ökonom. Nachr. S. 227 befindet. Man setzte hiezu eine besondere Commission nieder, welche aus einigen Gliedern

dern des Magistrates, als Deputirten, und etlichen Personen aus der gemeinen Bürgerschaft, welche allerseits des Werks wohl erfahren waren, bestand, und in Eidespflicht genommen wurde. Man machte die Probe mit 3 Scheffel Weizen und 3 Scheffel Rocken, dresdenschen Maßes, und zwar nicht des besten, und auch nicht des geringsten, sondern von dem Metzgetreide, darunter allerley zusammen kömmt, und bediente sich dabey des Leipziger Gewichts, wo 110 Pfund auf einen Centner gehen.

Nachdem die Mahlprobe geschehen, und der Werkmeister und Kneter mit Eidespflicht belegt worden, fieng man Nachmittags zwischen 2 und 3 Uhr, in Gegenwart der Deputirten, an einzusäuern, und nahm zu den Pfennigbroden 9½ Pfund Sauerteig zum Einfrischen, und 1 Kanne Wasser zum ersten Einmachen des Rockenmehls; man trug vom Poll- oder Aftermehl an, goß zum Anstoßen 1 Wasserkanne Wasser nach, und ließ es hernach bis zum Kneten und Wirken beruhen. Zwischen 11 und 12 Uhr des Nachts goß man noch 1 Wasserkanne Wasser nach, und nachher noch eine halbe.

Hernach fieng man an zu kneten, und nach 1 Uhr wirkte man aus, wo man auf ein Pfennigbrod 17½ Loth Teig einlegte, so im Ausbacken 14½ Loth gewogen. In diesem ersten Schuß machte man 414 Pfennigbrode, worunter für 2 Gr. Eckchen waren, wozu 18 L. eingelegt worden. That also an Gelde 1 Rthlr. 10 Gr. 6 Pf.

Kurz vor 8 Uhr Morgens fieng man an, das klare Semmelmehl einzumachen, dabey man für den Zeug, den der Bäcker dazu vorgestreckt hatte, ungefähr einen Topf von dem neuen Zeuge wieder gab. Der andere Zeug wurde mit dem klaren Mehle mit ungefähr 2 Schöpfstöpfchen Wasser angewirkt. Man legte auf ein Paar Semmeln 11 Loth Teig ein, welche vom Backen reichlich 8 Loth gewogen. Man buck von diesem andern Schuß 835 Stück, oder 417½ Paar Semmeln, die 1 Rthlr. 10 Gr. 9½ Pf. betragen.

Den dritten Schuß säuerte man von Rockenmehle zu Dreyerbroden ein, trug das, was vom After- und Pollmehle übrig war, an, und wog auf jedes Dreyerbrod 1 Pf. 19 Loth Teig ein, so nach dem Backen 1 Pf. 11½ L. gehabt. Es wurden 72 Dreyerbrode, die an Geld 18 Gr. 6 Pf. betragen; und über solchen waren noch 3 Stück Zweylinge oder Zweyerbrode, die 6 Pf. ausmachen.

Von eben diesem Zeuge wurde auch zu halben Groschen- oder Sechserbroden auf jedes Stück 3 Pfund 6 Loth eingelegt, und man wirkte 36 Brode aus, davon eines nach dem Backen 2 Pfund 24 Loth gewogen, that an Gelde 18 Gr. Dieser Schuß aber betrug zusammen 1 Rthlr. 13 Gr.

Den

Den vierten Schuß buck man von Rocken- und übrigem Aftermehle zu Groschenbr.; wo man auf ein Brod 6 Pf. 11 Loth Teig einlegte, so nach dem Backen 5 Pf. 14 L. gut gewogen. Man wirkte 26 Groschenbr. aus, und noch 2 Brode von 6¾ Pf. eingelegten Teiges. Der Ertrag war zusammen 1 Rthlr. 3 Gr.

Zu eben diesem Schuß wurden hernach von einer Reige klar Mehl annoch 331 Stück, oder 16½ Par Semmeln ausgewirkt, und dabey, wie im andern Schuß, eingelegt. Machte am Gelde 13 Gr. 9½ Pfen. mithin dieser Schuß zusammen 1 Rthlr. 16 Gr. 9½ Pf. Den fünften Schuß buck man das übrige Rockenmehl allein, und wirkte 49 Groschenbrode, deren eines nach dem Ausbacken reichlich 3 Pf. 17 Loth gehalten; der Ertrag war 2 Rthlr. 1 Gr. Von diesem Schuß gab man auch dem Bäcker 9½ Pfund Teig, für seinen gegebenen Sauerteig, wieder. Zu dem ganzen Probegeback aber ist ein Schock Scheitholzes verbraucht worden.

Hieraus wurden folgende Geld- und Gewichtsrechnungen entworfen.

Geldrechnung.

Anlage.	Rthlr.	Gr.	Pf.
Für 3 Scheffel Korn, nach damaligem Preise, à 1 Rthlr. 2 Gr.	3	6	—
Für 3 Scheffel Weizen, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4	12	—
	7	18	—
Aufkünfte. Summa			
Für Pfennigbrode vom ersten Schuß	1	10	6
Für Semmeln vom zweyten Schuß	1	10	9½
Für Dreyer- und Sechserbrode vom 3. Schuß	1	15	—
Für Groschenbrode vom vierten Schuß	1	3	—
Für Semmeln von eben demselben	—	13	9½
Für Groschenbrode vom fünften Schuß	2	1	—
An Uebergewichte von den Groschenbr. vom 5ten Schuß, weil sie schwerer als die gehörigen 5 Pf. 14 Loth waren	—	2	5
An dergleichen von den Sechser- und Dreyerbroden, aus eben der Ursache	—	2	—
An dergleichen von den Pfennigbroden	—	2	5
An dergleichen von den Semmeln	—	12	7
Für 3½ Viertel grober Weizenkleye, à 1½ Gr.	—	.	3
Für 1 Viertel kleine dergleichen Kleye, à 2 Gr.	—	4	—
Für 2½ Viertel rockene Kleye	—	5	—
Summa	9	15	9

als:

2 Rthlr. — Gr. 7 Pf. an Semmeln,
6 — 3 — 6 — an Broden,
» — 19 — 5 — an Uebergewichte,
» — 14 — 3 — an Kleyen.

9 Rthlr. 13 Gr. 9 Pf. davon ab:
7 — 18 — » — die Anlage bleibt

1 Rthlr. 19 Gr. 9 Pf. Gewinn für den Bäcker. Von welchem Gewinn, welcher auf jeden Scheffel 7 Gr. 3 Pf. beträgt, der Bäcker die Nebenunkosten bestreiten muß.

Gewichtsrechnung.

	Centn.	Pf.	Loth.
Die 3 Scheffel Weizen gaben, nach der gemachten Mahlprobe, Weizenmehl » »	3 —	59 —	16 —
Und die 3 Scheffel Rocken, nach eben derselben, Rockenmehl »	3 —	70 —	» —
Summa	7 —	19 —	16 —
Davon sind ausgebacken worden:			
583 Paar Semmeln, so gewogen	1 —	73 —	24 —
414 Pfennigbrode » » »	1 —	91 —	» —
72 Dreyerbrode » » »	» —	107 —	» —
36 Sechserbrode » » »	» —	105 —	» —
76 Groschenbrode » » »	3 —	96 —	16 —
Summa	9 —	33 —	8 —
Davon ab die Summa des Getreides » » »	7 —	19 —	16 —
bleibt Ueberschuß, soviel nämlich das Wasser über das Mehl betragen » » »	2 —	13 —	24 —
Dazu kömmt an Kleyen, nach der Mahlprobe, 46 Pf. 16 Loth grobe und 40 — 16 — kleine Kleye vom Weizen, dann 58 — » — Kleye vom Rocken. thut » » » » » »	1 —	35 —	» —
Summa des ganzen Uebergewichts	3 —	48 —	24 —

Aus dieser Backprobe, und den darnach formirten Berechnungen, wurde gefunden und festgesetzt:

1. Das

1. Daß, wenn der Scheffel Weizen wie er damals im Preise stand, 1 Rthlr. 12 Gr. oder 36 Groschen gälte, ein Paar Semmeln für 1 Pfennig, oder 2 Hellersemmeln, von lauterem klaren Semmelmehl und recht wohl ausgebacken, 8 Loth am Gewicht halten sollten. Denn von diesen 36 Groschen Weizen sollen Semmeln gemacht werden, also für 432 Pfen. oder 864 Heller. Ein jedes Paar Hellersemmeln soll 8 Loth haben, thun 3456 Loth, das sind 108 Pfund.

2. Daß, wenn, wie damals, ein Scheffel Korn 1 Rthlr. 2 Gr. oder 26 Gr. gälte, ein Pfennigbrod 14½ Loth halten müsse; folglich ein Dreyerbrod 1 Pfund 11½ Loth, ein Groschenbrod 5 Pf. 14 Loth u. s. w. Denn die 26 Groschen machen 312 Pfennige: diese mit 14½ Loth multiplicirt, thun 4524 Loth, und diese machen 141 Pf. 12 Loth.

Zu Nürnberg hat man beobachtet, daß ein dasiger Centner, oder 100 Pfund Rockenmehl, einmal 141 Pfund Brod, ein andermal aber, und da man es mit Bedacht sehr ausbacken lassen, nur 133¾ Pf. Brod gegeben hat; daher man denn das Mittel, welches auch eine nachmalige Probe bestätigt hat, dahin festgestellt, daß für 100 Pfund Mehl 135 Pf. Brod zu fordern wären.

Die mit dem Kern (*) oder Weizen angestellten Proben wiesen folgendes aus:

Von einem Simra Kern, welches nach dem allgemeinen oder mittlern Gewichte 442 Pfund wiegt, kommen, nach Abzug 38 Pfund, nämlich 27 Pf. 20 Loth, für die Mahlmetze, und 10 Pf. 12 Loth für den Abgang, aus der Mühle 404 Pf. zurück (**), nämlich, nach den gemachten Mahlproben, und dem daraus genommenen proportionirlichen Satz (***.

(*) Kern wird in Nürnberg der weiße Weizen genannt, welcher schöneres, kräftigeres und mehr Mehl giebt, als der gelbe Weizen, obgleich dieser größere Körner hat.

(**) Es wird zwar der Kern auch vielmals eingemacht; weil aber die Feuchtigkeit desselben, indem der Kern und das Mehl im Mahlen ziemlich erhizt wird, wieder wegdampft, so wird wegen des Wassers am Gewichte nichts hinzugethan.

(***) Weil von dem Kern dreyerley Sorten Mehl, und auch dreyerley Kleyen, gemacht werden, der Kern hingegen nicht von einerley Beschaffenheit ist, besonders auch von dem gel-

199 Pfund	Semmelmehl,	
98 —	Mittel- oder Pollmehl,	
42 —	Nachmehl,	
65 —	Kleyen, als	
404 Pfund		25 Pfund grobe,
		20 — mittlere, und
		20 — klare.
		65 Pfund.

Aus dem Semmelmehl werden gebacken: Kreuzer- und Zweyerpärlein, weiße Kreuzerlaiblein, Spitzwecklein und sogenannte Pfennigwecklein, deren vier an einander stehen; von welchen die beyden leztern Gattungen, nämlich die Spitz- und Pfennigwecklein bisher keine Taxe gehabt, weil erstere viel stärker als die andern Sorten ausgebacken, leztere aber von den Bäckern zur Dreingabe gebraucht werden.

Aus dem Mittelmehl werden gebacken: Kipff, und sogenannte gemischte Laiblein, auch, mit Zusaz etwas weniger vom Vorlauf des Rockenmehls, römisch Brod; welcher Vorlauf mit dem weitenen Mittelmehle gleiche Qualität, und daher auch jederzeit gleichen Preis hat.

Das Nachmehl hingegen kann, um dessen Schwäche und schlechter Beschaffenheit willen, nicht anders genuzt werden, als daß es unter das schwarze Brod verbacken wird (*).

Aus

den Weizen,) womit er oftmals vermischt ist, jedoch jederzeit in gleichem Preise mit selbigem steht, nicht soviel Semmel, oder schönes Mehl, als wie von purem Kern, erlangt werden kann: so hat man zwar durch die Ausrechnung den Mittelsaz von

198 Pf.	11 Loth	Semmelmehl,
97 —	28 —	Mittelmehl,
41 —	30 —	Nachmehl,
65 —	27 —	Kleyen

gefunden, um aber die aus den Lothen kommenden Brüche zu vermeiden, die angeführten geraden Pfunde beybehalten.

(*) Es sollte aber dieses Nachmehl billig gar nicht unter das schwarze Brod verbacken werden, indem es weit unkräftiger und geringschäziger ist, als das gute Rockenmehl oder Brod, und dennoch für solches verkauft wird. Wenigstens sollte bey der Brodtaxe darauf gesehen werden, damit dabey etwas abgezogen werde, als sonst pures Brodkorn gerechnet wird.

Nun wurden aus 32 Pf. 31 Loth Semmelmehl gebacken:

94	Stück Zweyerpärlein, wogen	10 Pf.	31 Loth.
72	Kreuzerpärlein	16 —	24 —
26	weiße Kreuzerlaiblein	6 —	$3\frac{3}{4}$ —
1	kleines Spizwecklein vom Rest des Teiges	—	$3\frac{1}{4}$ —
	Summa	33 —	30 —

Deren jedes, so man selbiges kreuzerweise allein gewogen, sein gesetztes Gewicht, nämlich 7 Loth 3 Quent, zusammen aber nicht mehr, als vorstehende 33 Pf. 30 Loth gehabt, da jedoch solche eigentlich 35 Pfund 11 Loth hätte halten sollen.

Zu einem Kreuzerpärlein sind $10\frac{1}{2}$ Loth Teig, zu einem Zweyerpärlein halb soviel, zu einem Laiblein aber nur 10 Loth Teig eingelegt worden; weil leztere mehr Brosam behalten, und sich nicht so viel einbäckt.

Weil aber diese weißen Kreuzerlaiblein von gar wenigen Bäckern, und von diesen auch in einer geringen Anzahl, gebacken werden: so wurden solche aus der Berechnung weggelassen, um dadurch die Bäcker zu verbinden, das weiße Brod dergestalt dem Gewichte nach vollkommen zu liefern, daß, wenn ein ganz Gebäck zusammen aufgezogen wird, solches dasjenige Gewicht haben möge und könne, wie es die Ausrechnung von einem Zweyerweck auf den ganzen Vorrath giebt. Wodurch zugleich denjenigen Bäckern, so dergleichen Laiblein backen, weil hiezu $\frac{1}{2}$ Loth Teig weniger als zu den Pärlein kömmt, ein kleiner Vortheil bleibt.

Von solcher Absonderung der Pärlein und Laiblein hat sich dann ergeben, daß aus 27 Pfund 8 Loth Semmelmehl 27 Pfund $26\frac{1}{2}$ Loth Kreuzer- und Zweyerpärlein ausgebacken worden. Sodann hat man aus 6 Pf. 31 L. Mittelmehl 26 Stück gemischte Kreuzerlaiblein erlangt, welche, inclusive einer kleinen Pezel à $\frac{3}{4}$ Loth vom übergebliebenen Teig, 8 Pfund 14 Loth ausmachen, deren eines allein 10 Loth wiegen sollen; wozu an Teig 13 Loth eingelegt worden.

Diese beyden Gewichte wurden demnach zum Grunde gelegt, dem zufolge aus den von 1 Simra Kern erhaltenen 199 Pfund Semmelmehl 203 Pfund 5 Loth Zweyer- und Kreuzerpärlein, und aus den 98 Pfund Mittelmehl 118 Pfund 21 Loth Laiblein, und also aus diesen beyden Sorten Mehls zusammen 321 Pfund 26 Loth weißes Brod gebacken werden.

Zu Frankfurt am Main ist verordnet, daß der Bäcker jedesmal auf 2 Pfund Mehl 3 Pf. Brod wieder liefern solle. **Köhler** meint, daß, weil ein großer

Unter-

Unterschied unter dem Mehle ist, insonderheit ob es kalt und trocken, oder frisch und neu gemahlen ist, man von letzterm füglich mehr nicht, als auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder verlangen könne. Nach welchem Verhältniß 100 Pf. Mehl 133 Pf. $10\frac{2}{3}$ Loth Brod geben. Eben dieser Fuß findet auch in den preußischen Landen statt, wie solches aus der Berechnung der Rationen und Portionen, welche Herr D. Schreber im XIII. Th. seiner ersten Sammlung cameralistischer Abhandl. S. 237 anführt, zu ersehen ist. Es ist derselbe auch in den bayreutischen Landen bey dem Rockenmehle und dem schwarzen Pollen- oder weizenen Nachmehle gebräuchlich; bey dem Weizen- Semmel- und Mittelmehl aber rechnet man daselbst 4 Pf. auf 5 Pf. Semmeln und Weißbrod, mithin werden 125 Pfund dergleichen aus 100 Pf. solchen Mehls gebacken.

In einem alten Tractat, welchen Sebald Müller, unter dem Titel: Bericht vom Brodbacken, im J. 1616 zu Leipzig in 4to auflegen lassen, wird als eine ausgemachte klare Sache angegeben, daß, wenn dem Bäcker 5 Pf. Mehl gereicht würden, derselbe dagegen 7 Pfund Brod liefern müßte; mithin aus 90 Pf. Mehl 126 Pf. Brod, nach Abgang aber 2 oder 3 Pf. Kleyen, 120 Pf. Brod, und, nach Abgang 15 Pf. Kleyen, aus 75 Pf. feinem Mehl 105 Pf. Brod gebacken werden könnten, indem das Brod theils aus dem feinsten gesichteten Mehl, theils aus diesem und dem Mittelmehl zusammen, und noch ein anderes aus noch schlechterm, da Mehl und Kleyen fast beysammen bleiben, gebacken würde. Nach dieser Meinung sollen also 100 Pfund Mehl 133 Pf. 30 L. bis 140 Pf. Brod geben.

Man sieht hieraus, wie sehr die gemachten Backproben und die darauf gegründeten Meinungen unterschieden sind; indem aus 100 Pf. Mehl, nach der dresdenschen Backprobe, 129 Pf. $19\frac{1}{4}$ Loth, nach der nürnbergischen 135 Pf. nach der frankfurtischen 150

Pf.,

Pf. nach Köhlers Meinung und dem bayreuthischen Fuß 133 Pf. $10\frac{2}{3}$ Loth, und nach dem Gebald Muller 133 Pf. 30 L. bis 140 Pfund Brod gebacken werden sollen. Dieser Unterschied rührt eines Theils von der Art und Weise her, wie solche Backproben angestellt worden; da man dann aller Orten, sonderlich in den alten Zeiten, nicht gleiche Behutsamkeit, Vorsicht und Sorgfalt angewandt hat; weswegen auch den alten Brodrabellen wenig zu trauen ist. Andern Theils aber und hauptsächlich ist wohl das Getreid selbst daran Schuld. Es ist bekannt, daß dasselbe nicht von einerley Güte und Beschaffenheit ist; man kann also auch natürlicherweise von einer Sorte desselben nicht eben so viel und so gutes Mehl, folglich auch nicht eben so viel, noch auch so gutes Brod, als von einer andern Sorte, erhalten. Und bey dem Abmahlen des Getreides kommen ebenfalls so viele Umstände vor, welche bey dem Backen einen sehr großen Einfluß haben; wovon unter dem Art. Mahlprobe mit mehrerm gehandelt werden soll.

Wenn man eine Backprobe, worauf sich die Brodtaxe gründen soll, richtig und zuverläßig anstellen will, muß man alle mögliche Vorsicht dabey gebrauchen, und alle und jede Umstände, welche sowohl bey dem Mahlen des Getreides, als bey dem Backen des Brodes, eine Veränderung verursachen können, in genaue Erwägung ziehen; denn man kann sonst sehr leicht auf Irrwege geführt und zu einer unrichtigen Rechnung verleitet werden. Bey der dresdenschen Probe hatte man nicht vom besten und auch nicht vom geringsten Getreide genommen. Allein es wird allemal sicherer seyn, wenn man sowohl gutes als mittelmäßiges, und auch schlechtes Getreid nimmt, solches wäget, das mittlere Gewicht heraus zieht, und ein gewisses Maß von diesem mittlern Gewichte mahlen läßt. Da sich das Getreid auch nach den Gegenden seines Wuchses besser und schlechter verhält: so würde man sehr ungewiß zu Werke gehen,

wenn man eine andere Sorte Getreides zur Backprobe nehmen wollte, als die Bäcker in der Stadt zu verbacken pflegen. Eben so ungewiß wird es seyn, wenn man blos neu und frisch gemahlenes Mehl, zur Backprobe nimmt. Es giebt solches nicht so viel Brod aus, als altes und ausgetrocknetes Mehl, indem dieses mehr Feuchtigkeit in sich nimmt; folglich muß sich auch sowohl bey der Backprobe, als bey der Ausrechnung unter diesen beyden Sorten Mehls ein großer Unterschied hervorthun; und der Bäcker wird sehr zufrieden seyn, wenn man die Backprobe aus ersterm Mehle macht; er wird dabey um so mehr gewinnen, als er im Stande ist, sich mit einem ansehnlichen Mehlvorrathe auf eine gute Zeit zu versehen. Würde es also nicht besser seyn, wenn man sowohl von frisch gemahlenem als alten und ausgetrocknetem Mehle Proben machte, und alsdann aus beyden ein mittleres Gewicht zum Grunde legte? Endlich verdient auch die Jahrszeit, wenn die Probe angestellt werden soll, in Betrachtung gezogen zu werden. Da die Herbst- und Winterfeuchtigkeiten, so wie die große Hitze und Trockenheit des Sommers, einen allzustarken Einfluß in das Gewicht des Mehls haben: so scheint das Ende des Frühlings, oder der Anfang des Sommers, die bequemste Zeit zu Anstellung einer Backprobe zu seyn.

Da in den meisten Städten der Gebrauch ist, daß man dem ordentlichen Bäcker nicht allein den zu Hause verfertigten Teig zum Ausbacken zuschickt, sondern auch, um diese Mühe in der Haushaltung zu ersparen, ihnen nur blos eine gewisse Quantität Mehl zumißt, und gegen einen gewissen Backzins dagegen eine gewisse Quantität Brod sich von ihm liefern läßt; und es dabey nicht undienlich ist, gleich im kurzen überschlagen zu können, wie viel man eigentlich Brod für sein Mehl zu fordern habe, dergleichen kurzgefaßte Ausrechnung auch bey dem Proviantbacken, wo die Sache sehr ins Große geht, von

beson-

Brodtax

welche zeigt, was zu einer gewissen Pfundzahl Brod fü

les, erfordert wi

Pfund. Brod.	Teig.		Mehl.		Pfund. Brod.	Teig.	
	Pfd.	Lt.	Pfd.	Lt.		Pfd.	Lt.
1	1	4	—	21	43	48	12
2	2	8	1	16	44	49	16
3	3	12	2	8	45	50	20
4	4	16	3	—	46	51	24
5	5	20	3	24	47	52	28
6	6	24	4	16	48	54	—
7	7	28	5	8	49	55	4
		—	6	—	50	56	8

Brodtaxe sowohl der Bevortheilung als Uebertheue-

rung

[illegible]d[illegible]t[illegible]a[illegible]f[illegible]e[illegible]l,

Pfundzahl Mehl für ein Gewicht an Teige und Brode
[illegible]r und erwarten kann.

	Brod.		Pfund Mehl.	Teig.		Brod.	
Lt.	Pfd.	Lt.		Pfd.	Lt.	Pfd.	Lt.
16	44	—	65	97	16	86	$21\frac{1}{3}$
—	45	$10\frac{2}{3}$	66	99	—	88	—
16	46	$21\frac{1}{3}$	67	100	16	89	$10\frac{2}{3}$
—	48	—	68	102	—	90	$21\frac{1}{3}$
16	49	$10\frac{2}{3}$	69	103	16	92	—
—	50	$21\frac{1}{3}$	70	105	—	93	$10\frac{2}{3}$
16	52	—	71	106	16	94	$21\frac{1}{3}$
—	53	$10\frac{2}{3}$	72	108	—	96	—
16	54	$21\frac{1}{3}$	73	109	16	97	$10\frac{2}{3}$
—	56	—	74	111	—	98	$21\frac{1}{3}$
16	57	$10\frac{2}{3}$	75	112	16	100	—
—	58	$21\frac{1}{3}$	76	114	—	101	$10\frac{2}{3}$
16	60	—	77	115	16	102	$21\frac{1}{3}$
—	61	$10\frac{2}{3}$	78	117	—	104	—
16	62	$21\frac{1}{3}$	79	118	16	105	$10\frac{2}{3}$
—	64	—	80	120	—	106	$21\frac{1}{3}$
16	65	$10\frac{2}{3}$	81	121	16	108	—
—	66	$21\frac{1}{3}$	82	123	—	109	$10\frac{2}{3}$
16	68	—	83	124	16	110	$21\frac{1}{3}$
—	69	$10\frac{2}{3}$	84	126	—	112	—
16	70	$21\frac{1}{3}$	85	127	16	113	$10\frac{2}{3}$
—	72	—	86	129	—	114	$21\frac{1}{3}$
16	73	$10\frac{2}{3}$	87	130	16	116	—
—	74	$21\frac{1}{3}$	88	132	—	117	$10\frac{2}{3}$
16	76	—	89	133	16	118	$21\frac{1}{3}$

diese aber — gehen — diese aber

[illegible]

Proviantbacken, wo die Sache sehr ins Große geht, von
beson=

Pfund Mehl.	Teig. Pfd.	Teig. Lt.	Brod. Pfd.	Brod. Lt.
97	145	16	129	$10\frac{2}{3}$
98	147	—	130	$21\frac{1}{3}$
99	148	16	132	—
100	150	—	133	$10\frac{2}{3}$
110	165	—	146	$21\frac{1}{3}$
120	180	—	160	—
130	195	—	173	$10\frac{2}{3}$
140	210	—	186	$21\frac{1}{3}$
150	225	—	200	—
160	240	—	213	$10\frac{2}{3}$
170	255	—	226	$21\frac{1}{3}$
180	270	—	240	—
190	285	—	253	$10\frac{2}{3}$
200	300	—	266	$21\frac{1}{3}$
210	315	—	288	—
220	330	—	293	$10\frac{2}{3}$
230	345	—	306	$21\frac{1}{3}$
240	360	—	320	—
250	375	—	333	$10\frac{2}{3}$
260	390	—	346	$21\frac{1}{3}$
270	405	—	360	—
280	420	—	373	$10\frac{2}{3}$
290	435	—	386	$21\frac{1}{3}$
300	450	—	400	—
310	465	—	413	$10\frac{2}{3}$
320	480	—	426	$21\frac{1}{3}$
330	495	—	440	—
340	510	—	453	$10\frac{2}{3}$
350	525	—	466	$21\frac{1}{3}$
360	540	—	480	—
370	555	—	493	$10\frac{2}{3}$
380	570	—	506	$21\frac{1}{3}$
390	585	—	520	—
400	600	—	533	$10\frac{2}{3}$
410	615	—	546	$21\frac{1}{3}$
420	630	—	560	—
430	645	—	573	$10\frac{2}{3}$
440	660	—	586	$21\frac{1}{3}$
450	675	—	600	—

geben diese aber

Pfund Mehl.	Teig. Pfd.	Teig. Lt.	Brod. Pfd.	Brod. Lt.
460	690	—	613	$10\frac{2}{3}$
470	705	—	626	$21\frac{1}{3}$
480	720	—	640	—
490	735	—	653	$10\frac{2}{3}$
500	750	—	666	$21\frac{1}{3}$
550	825	—	733	$10\frac{2}{3}$
600	900	—	800	—
650	975	—	866	$21\frac{1}{3}$
700	1050	—	933	$10\frac{2}{3}$
750	1125	—	1000	—
800	1200	—	1066	$21\frac{1}{3}$
850	1275	—	1133	$10\frac{2}{3}$
900	1350	—	1200	—
950	1425	—	1266	$21\frac{1}{3}$
1000	1500	—	1333	$10\frac{2}{3}$
1100	1650	—	1466	$21\frac{1}{3}$
1200	1800	—	1600	—
1300	1950	—	1733	$10\frac{2}{3}$
1400	2100	—	1866	$21\frac{1}{3}$
1500	2250	—	2000	—
1600	2400	—	2133	$10\frac{2}{3}$
1700	2550	—	2266	$21\frac{1}{3}$
1800	2700	—	2400	—
1900	2850	—	2533	$10\frac{2}{3}$
2000	3000	—	2666	$21\frac{1}{3}$
2500	3750	—	3333	$10\frac{2}{3}$
3000	4500	—	4000	—
3500	5250	—	4666	$21\frac{1}{3}$
4000	6000	—	5333	$10\frac{2}{3}$
4500	6750	—	6000	—
5000	7500	—	6666	$21\frac{1}{3}$
6000	9000	—	8000	—
7000	10500	—	9333	$10\frac{2}{3}$
8000	12000	—	10666	$21\frac{1}{3}$
9000	13500	—	12000	—
10000	15000	—	13333	$10\frac{2}{3}$
15000	22500	—	20[illegible]	
20000	30000	—	2	
25000	37500	—	3	

geben diese aber

Pfund Mehl.
5000
7500
10000

von dem groben oder sogenannten Hausbackenbrode zu
e wird hingegen weit weniger an feinem oder Schaarn-
nd Mehl nicht mehr als 3½ Pfund Brod fallen.

1766 und 1769, auf Königl. allergnädigsten Befehl,
chiedene Backproben veranlaßt, auf welchen die bishe-
ründet haben.

obe vom 2ten und 3. Junii 1769 an. Diese war, wie
ausgefallen, daß 1 Scheffel Weizen in Körnern, wel-
ıd 65 Pf. 5⅓ Loth Teig, gehalten, 53 Pf. 14 Loth feine
th Salzkuchen Mehl, woraus 28 Pf. 12⅔ Loth Salz-

2⅓ Loth fein, und 44 Pf. 29⅓ Loth grob Mehl gelie-
d 59 Pf. ¾ Loth grob Brod, gebacken worden.

t s t a b e l l e,

a c k e n z u B e r l i n,

d 3. Junii 1769.

An Teig.		Daraus sind gebacken:								Abgang.	
		Semmel		Salzk.		fein Brod		grob Brod			
Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.
195	16	160	10	—	—	—	—	—	—	35	6
65	5⅓	53	14	—	—	—	—	—	—	11	23⅓

Provianbacken, wo die Sache sehr ins Große geht, von beson-

besondern Vortheil seyn kann, so will ich hier ein Paar Tabellen (s. A. B.) anfügen, woraus zu ersehen ist, was sowohl das Brod gegen den Teig und das Mehl, als auch das Mehl gegen den Teig, und das Brod, für ein Verhältniß hat. Diese Tabellen befinden sich in des oftерwähnten Köhlers allzeitfertigem Rechenmeister, aus dem sie dem 8ten Bande der ökonomischen Nachrichten, S. 214, flg. und 342, flg. einverleibt, zugleich aber auch erweitert worden. Sie haben den Fuß des Köhlers zum Grunde, welcher, wie gezeigt worden, 3 Pf. Mehl auf 4 Pfund Brod rechnet.

Back-Schaufel, siehe Brod-Stecher.

Back-Schüsseln, und Back-Körbe, werden in Frankreich von Büchenholze gemacht. Jene sind viel größer und platter, als diese. Die Backschüsseln, Fr. Plateaux, werden bey uns von Aespenholz ausgedreht; die Backkörbe aber, Fr. Sebiles, theils von Stroh, theils von Weiden geflochten; und man bedient sich ihrer, den ausgewirkten Teig hinein zu legen, bis er in den Ofen geschoben wird. Man schlägt aber auch den Teig in feuchte, weiße leinene Tücher ein, damit sich keine Rinde darüber ziehe.

Back-Stein, siehe Ziegelstein.

Back, oder Brod-Taxe, Fr. Tarif du prix du pain. Eine Brodtaxe ist diejenige Vorschrift, in welcher die Stadtpolizey das Gewicht bestimmt, wonach die Bäcker die verschiedenen Sorten von Brode und Semmel zu öffentlichem feilen Verkauf ausbacken sollen. Da es dem gemeinen Wesen sehr nachtheilig seyn, und nichts, als Bedrückung, und unnöthige Theurung, und mehr andre üble Folgen, nach sich ziehen würde, wenn man bey dem Bankbacken zum feilen Kauf alles auf die Willkühr des Bäckers ankommen lassen wollte: so sieht man, wie nöthig es ist, daß die Polizey hierin Zahl, Maß und Gewicht setze, und durch dergleichen Brodtaxe sowohl der Bevortheilung als Uebertheue-

rung der Bäcker steure, den Brodkäufern aber nach der Billigkeit prospicire.

Die Brodtaxe, wenn sie zuverläßig und billig seyn soll, muß sich auf die angestellten Mahl- und Backproben gründen. Die letztere zeigt auf das genaueste, wie viel Pfund Brod aus einem gewissen Maße Getreide, nach Abzug der Mehlmetze, gebacken werden kann. Hiernach wird die Taxe, nach Maßgebung des jedesmaligen Marktpreises des Getreides und der Unkosten eingerichtet, indem man den Gewinn bestimmt, den der Bäcker von jedem landüblichen Maße zu genießen haben soll. Hiebey aber muß man alles sehr genau überschlagen, damit die Taxe nicht allzu gering ausfalle, und daher der Bäcker gleichsam aus Noth gezwungen werde, sich ungerechter Vortheile zu bedienen. Der Vortheil des Bäckers muß bey dem schwarzen Brod, in Ansehung der Armuth, am geringsten seyn; und bey den Semmeln und dem Weißbrode darf er sich niemals über den vierten Theil des Preises, was der Scheffel oder das sonst gewöhnliche Maß kostet, erstrecken.

Welchergestalt nach der ehedem zu Dresden gemachten Backprobe die Brodtaxe bestimmt worden, ist S. 379 gezeigt worden. Nach derselben blieb dem Bäcker bey jedem Scheffel, Weizen und Korn gleich gerechnet, 7 Gr. 3 Pf. Gewinn, worin jedoch sowohl sein Backlohn, als auch die Nebenunkosten, die er aufwenden muß, stecken.

Zu Nürnberg, wo ein Simra Korn nach dem mittlern Gewichte, 420 Pfund wieget, und nach den Backproben, 100 Pfund Mehl, 135 Pfund wohlausgebackenes Brod geben, wird die Brodtaxe folgender Gestalt ausgerechnet:

A. Bey dem schwarzen Brode.

Ein Simra Korn wiegt . . . . . 420 Pf. = Loth.
Davon gehen ab:

26 Pf.

26 Pf. 8 Loth für die Mahlmetze, als der 16te Theil.
24 — » — für 2 Metzen Kleye à 12 Pf.
9 — 24 — Abgang, so sich bey dem Mahlen verstäubt.

60 — » — » » » » » » » » » 60 — » —

Also bleiben dem Bäcker an Mehl » » » 360 Pfund; woraus er nach obigem Fuße 486 Pfund Brod backen soll.

Die Auslagen und Kosten des Bäckers sind folgende:

8 fl. » kr. » pf. für ein Simra Korn,
» — 30 — » — für Holz, auf 6½ Simra eine Klafter gerechnet,
» — 5 — » — für Salz.
» — 17 — 2 — Fuhrlohn in und aus der Mühle.
» — 6 — 2 — Trankgeld in der Mühle, Schranengeld, und für Lichter.

8 — 59 — » — Summa.

Die Einnahme ist:

9 fl. 43 kr. aus 486 Pf. Brod,
» — 16 — aus 2 Metzen Kleyen.

9 fl. 59 kr. Davon ab:
8 — 59 — die Ausgaben, bleibt

1 fl. » — für des Bäckers Gewinn und Backlohn, auf ein Simra Korn.

Aus dem Kornmehle pflegen gemeiniglich Brode zu 12 Kreuzer und zu 6 Kr. gebacken zu werden. Um nun festzusetzen, wie viel jedes am Gewichte halten soll, verfährt man gewöhnlichermaßen nach der Regel de Tri, als:

Um 9 fl. 43 kr. bekömmt man 486 Pf. — 12 kr.
Facit: 10 Pf. » Loth, ½ Quent.

Weil aber bey dem schwarzen Brode auf die Quentchen so genau nicht gesehen wird, so geht hiedurch dem Bäcker in grossen Quantitäten auch wiederum etwas zu.

B. Bey dem weißen Brode.

Ein Simra Korn oder Weizen wiegt nach dem mittlern Gewichte » » » » » » 442 Pf.
Davon gehen ab:
27 Pf. 20 Loth für die Mahlmetze,
10 — 12 — für den Abgang.

38 — » — » » » » » » » » » 38 —

bleiben 404 Pf.

nämlich nach dem aus den Mahlproben genommenen Satz:

199 Pf.	Semmelmehl,	
98 —	Mittelmehl,	
42 —	Nachmehl,	
65 —	Kleyen, als:	
404	25 Pf.	grobe,
	20 —	mittlere, und
	20 —	klare,
	65.	

Nach der Backprobe sollen gebacken werden:

aus 199 Pf. Semmelmehl, 203 Pf. 5 L. Zwever- und Kreuzerpärlein, und

aus 98 Pf. Mittelmehl, 118 Pf. 21 L. gemischte Laiblein, also

aus 297 Pf. Mehl, 321 Pf. 26 Loth weiß Brod.

Der Bäcker hat folgende Ausgaben und Unkosten:

10 fl. — kr.	für ein Simra Korn nach dem Marktpreis,
— — 20 —	Fuhrlohn in und aus der Mühle,
— — 5 —	für Schranen- oder Meßgeld,
1 — 15 —	für Holz, die Stube und den Backofen zu heizen,
— — 20 —	für Hefen und Hopfen,
— — 10 —	für Salz,
— — 15 —	für Lichter,
2 — 30 —	Backlohn, worunter auch die Steuern von seinem Handwerke, Gesindelohn, Kost und anderer Aufwand begriffen.
Sim. 14 — 55 —	

Davon wird abgezogen:

1 — 45 —	nämlich:
	56 kr. für 42 Pf. Nachmehl, wie das Korn, das Simra nach Abzug der Mahlmetze und des Abganges, zu 360 Pf. für 8 fl. gerechnet; und
	49 kr. für 65 Pf. oder 6 Mtz. 9 Maß Kleyen, die Metze grobe à 5 kr. die mittlere à 7½ kr. und die klare à 11 kr. gerechnet.

13 fl. 10 kr. Rest; und so viel kosten also zusammen die 297 Pf. Mehl, oder die daraus gebackenen 321 Pfund 26 Loth weiß Brod.

Wann nun, nach diesen Kosten, das Gewicht für ein jedes Stück der Pärlein und Laiblein bestimmt werden soll: so setzt man

man ein gewisses Geld-Quantum fest, wie viel aus jeder Sorte überhaupt etwann kann gelöst werden, und sagt sodann nach der Regel de Tri z. B. also:

Um 8 fl. 57 kr. bekomme ich 203 Pf. 5 Loth Pärlein, wie viel für 1 Kreuzer?

Facit: 12 Loth ¼ Quent.

Um 4 fl. 13 kr. 118 Pf. 21 L. gemischte Laiblein, wie viel für 1 Kreuzer?

13 — 10 — Facit: 15 Loth ½ Quent.

Es pflegen aber bey den Kreuzerpärlein die halben und Viertelquentchen gar nicht, und bey den Zweyerpärlein nur die halben Quentchen in Ansatz gebracht zu werden, daher dem Bäcker hiedurch auch etwas zugeht, als wie hier bey erstern 4 kr. 3 pf.

Es wird demnach die Taxe von dem weißen Brod also lauten:

Wenn der Bäcker ein nürnbergisches Simra Korn für 10 fl. kauft, so muß er backen:

Pfund.	Loth.		
203	5	an	541¾ Stück Kreuzerpärlein, à 12 Loth oder
		an	1083½ Stück Zweyerpärlein, à 6 Loth, und
118	21	an	253 Stück gemischte Kreuzerlaibl. à 15 L.
321	26		

Diesem zufolge ist die Einnahme des Bäckers:

9 fl.	1 kr.	3 pf.	für 541¾ Stück Kreuzerpärlein,
1	— 13	— —	für 253 Stück gemischte Laiblein,
—	— 56	— —	für 42 Pf. Nachmehl.
—	— 40	— —	für Kleyen.
11 fl.	59 kr.	3 pf.	Summa; davon abgezogen:
12	— 25	— —	für Auslage und Unkosten,
2	— 34	— 3 —	verbleiben den Bäcker für Backlohn; wo-

bey die hier mehr als oben herauskommenden 4 kr. 3 pf. daher rühren, daß, wie vorhin gedacht worden, die Viertelquentchen bey den Pärlein in der Taxe nicht gerechnet werden.

Gemeiniglich werden die Brodtaxen, wegen der best indizen Veränderung, welcher das Getreide, in Ansehung seines Preises unterworfen ist, für einem Monat gegeben, und eine kleine Steigerung des Preises in dem Laufe des Monats kann keine Veränderung der Taxe nach sich ziehen, weil man voraussetzen kann, daß die Bäcker Vorräthe haben, und mithin von dem in dem erhöhten Preise stehenden Getreide noch nicht backen. Wenn aber die Stei-

gerung des Preises gar zu groß ist, so wird auch zuweilen in der Mitte des Monats eine andre Taxe gegeben. Wenn demnach die Bäcker um die Erhöhung der Brodtaxe anhalten, so sie gar zu gern, und sehr oft ohne alle Ursache, zu thun pflegen: so muß die Polizey, ehe sie ihr Suchen Statt finden läßt, wegen des Preises des Getreides in selbiger Gegend, genaue Nachforschung thun, und untersuchen, ob der Preis auch wirklich dermaßen gestiegen, daß deswegen die Brodtaxe erhöht werden müsse; sie wird auch wohl thun, wenn sie bisweilen die Fruchtböden der Bäcker visitiren und nachsuchen läßt, ob dieselben noch ansehnliche Vorräthe von dem wohlfeilen Getreide haben, oder ob sie in der That genöthigt sind, von dem im Preise aufgeschlagenen Getreide zu backen. Wiewohl in einigen Ländern, nach der vorgeschriebenen Bäckerordnung, nicht auf der gleichen Vorräthe, sondern bloß auf den marktgängigen Getreidepreis, gesehen werden soll. Damit aber die Polizey, bey dem so veränderlichen Fruchtpreise, und der daher rührenden beständigen Abänderung der Brodtaxe, der Mühe alle Monate und noch öfter neue Ausrechnungen anzustellen, überhoben sey: pflegt das Polizeydirectorium die auf eigene Mahl- und Backproben gegründeten Brodtaxen nach allen möglichen Preisen des Getreides auszurechnen, solche in Tabellen zu bringen, und diese von demjenigen Landescollegio, so die Landespolizeysachen besorgt, confirmiren zu lassen. Aus diesen Tabellen wird dann allemal diejenige Taxe, so sich in dem Monate zu dem zeitigen Marktpreise des Getreides schickt, genommen, und auf besondern Tafeln angeschrieben; diese aber werden an öffentlichen Orten, als auf dem Rathhause und vornämlich in den Brodscharren, zu jedermanns Wissenschaft ausgehangen. Da ich insonderheit die dresdenschen und nürnberg. Backproben als Beyspiele angeführt habe, und auch gezeigt, wie die Brodtaxe daselbst ausgerechnet wird: so will ich auch hier die an gedachten Orten ausgerechneten Tabellen oder Bäckertafeln beybringen.

Dres-

Dresdner Bäckertafel.

Bann 1 Dresdn. Scheffel Korn oder Weizen gilt		so soll respective wiegen										
		ein Brod						die Semmel				
		für 1 Gr.			für 3 Pf.			für 3 Pf.			für 1 Pf.	
Th.	Gr.	℔	Lth.	Qu.	℔	Lth.	Qu.	℔	Lth.	Qu.	Lth.	Qu.
1	—	5	28	2	1	15	½	1	4	—	12	—
1	1	5	20	3¼	1	13	¾	1	1	¾	11	¼
1	2	5	14	—	1	11	2	1	1	½	11	¼
1	3	5	7	2	1	9	3½	—	31	3½	10	2½
1	4	5	1	2¼	1	8	1½	—	30	3	10	1
1	5	4	28	—	1	7	—	—	29	2¼	9	3½
1	6	4	22	3	1	5	2¾	—	28	2¾	9	2¼
1	7	4	17	3¼	1	4	1¾	—	27	3	9	1
1	8	4	13	1½	1	3	1¼	—	27	—	9	—
1	9	4	9	¼	1	2	1	—	26	¼	8	2¾
1	10	4	5	—	1	1	1	—	25	1¼	8	1¾
1	11	4	1	3	1	—	1¾	—	24	2¼	8	¾
1	12	3	29	2½	—	31	1½	—	24	—	8	—
1	13	3	26	1	—	30	2¼	—	23	1	7	3
1	14	3	23	—	—	29	3	—	22	2¾	7	2¼
1	15	3	20	2½	—	29	½	—	22	½	7	1½
1	16	3	17	¼	—	28	1	—	21	2¼	7	¾
1	17	3	14	1	—	27	2¼	—	21	—	7	—
1	18	3	11	2¼	—	26	3½	—	20	2½	6	3½
1	19	3	9	—	—	26	1	—	20	¼	6	2¾
1	20	3	6	3¼	—	25	2¾	—	19	2	6	2
1	21	3	4	2	—	25	½	—	19	½	6	1½
1	22	3	2	1	—	24	2¼	—	18	3	6	1
1	23	3	—	1	—	24	¼	—	18	1½	6	½
2	—	2	30	1	—	23	2¼	—	18	—	6	—
2	1	2	28	1¼	—	23	½	—	17	2½	5	3½
2	2	2	26	1¾	—	22	2¼	—	17	1	5	3
2	3	2	24	2¾	—	22	½	—	16	3½	5	2½
2	4	2	23	—	—	21	3	—	16	2	5	2
2	5	2	21	1¼	—	21	1¼	—	16	1¼	5	1¾
2	6	2	19	3	—	20	3¾	—	15	3¾	5	1¼
2	7	2	18	1	—	20	2¼	—	15	2¼	5	¼
2	8	2	16	3	—	20	¾	—	15	1½	5	½
2	9	2	15	1¼	—	19	3¼	—	15	—	5	—

Wenn 1 Dresn. Scheffel Korn oder Weitzen gilt		so soll respective wiegen									
		ein Brod						die Semmel			
		für 1 Gr.			für 3 Pf.			für 3 Pf.		für 1 Pf.	
Thl.	Gr.	Pfd.	Lth.	Qu.	Pfd.	Lth.	Qu.	Pfd.	Lth.	Pfd.	Lth.
2	10	2	14	—	—	19	2	—	14	4	3 1/4
2	11	2	12	2 1/2	—	19	1/2	—	14	4	3 1/2
2	12	2	11	1 1/2	—	18	3 1/4	—	14	4	3
2	13	2	10	1/2	—	18	2	—	14	4	2 3/4
2	14	2	8	3 3/4	—	18	3/4	—	13	4	2 1/2
2	15	2	7	1 1/2	—	17	3 1/4	—	13	4	2 1/4
2	16	2	6	2 1/4	—	17	2 1/2	—	13	4	2
2	17	2	5	2 1/4	—	17	1 1/2	—	13	4	1 3/4
2	18	2	4	2	—	17	1/2	—	12	4	1 1/4
2	19	2	3	2	—	16	3 1/4	—	12	4	1
2	20	2	2	2	—	16	2 1/2	—	12	4	3/4
2	21	2	1	2 1/4	—	16	1 1/2	—	12	4	1/2
2	22	2	—	2 1/2	—	16	1/2	—	12	4	1/4
2	23	1	31	2 1/4	—	15	3 1/2	—	12	4	—
3	—	1	30	3 1/4	—	15	2 3/4	—	12	4	—
3	1	1	29	3 3/4	—	15	1 3/4	—	11	3 3/4	3
3	2	1	29	—	—	15	1	—	11	3 1/2	2 3/4
3	3	1	28	1 1/4	—	15	1/4	—	11	3 1/4	2 1/2
3	4	1	27	2	—	14	3 1/2	—	11	3	2 1/4
3	5	1	26	3	—	14	2 3/4	—	11	2 3/4	2
3	6	1	26	—	—	14	2	—	10	3 1/2	1 3/4
3	7	1	25	1	—	14	1 1/4	—	10	3 1/2	1 1/2
3	8	1	24	2 1/4	—	14	1 1/2	—	10	3 1/4	1 1/4
3	9	1	23	2 1/2	—	13	3 3/4	—	10	2 3/4	1
3	10	1	23	3/4	—	13	2 3/4	—	10	2	1
3	11	1	22	2	—	13	2 1/2	—	10	1 3/4	3/4
3	12	1	21	3 1/2	—	13	1 3/4	—	10	1 1/2	3/4
3	13	1	21	3/4	—	13	1	—	10	1 1/4	1/2
3	14	1	20	2 1/2	—	13	3/4	—	9	3 3/4	1/2
3	15	1	20	—	—	13	—	—	9	3 3/4	1/2
3	16	1	19	1 1/2	—	12	3 1/4	—	9	3	1/2
3	17	1	18	3 1/4	—	12	2 3/4	—	9	2 3/4	1/2
3	18	1	18	1	—	12	2 1/4	—	9	2 1/4	1/2
3	19	1	17	2 3/4	—	12	1 1/2	—	9	1 3/4	1/2
3	20	1	17	2 1/2	—	12	1	—	9	1 1/2	1/2
3	21	1	16	2 1/2	—	12	1/2	—	9	1 1/4	1/2
3	22	1	16	1/2	—	12	—	—	9	1	1/2
3	23	1	15	2 1/2	—	11	3 1/2	—	9	—	1/2

wann 1 Dresdner Scheffel Korn oder Weizen gilt	so soll respective wiegen											
	ein Brod						die Semmel					
	für 1 Gr.			für 3 Pf.			für 3 Pf.			für 1 Pf.		
Gr.	lb	Lth.	Qu.	lb	Lth.	Qu.	lb	Lth.	Qu.	Lth.	Qu.
4	—	1	15	½	—	11	3	—	9	—	3	—
4	1	1	14	2½	—	11	2½	—	8	3¼	2	3¾
4	2	1	14	1½	—	11	1½	—	8	2¼	2	3½
4	3	1	13	2¼	—	11	1¼	—	8	2½	2	3¼
4	4	1	13	1	—	11	1	—	8	2	2	3
4	5	1	12	3¼	—	11	¾	—	8	1¾	2	2¾
4	6	1	12	1¼	—	11	¼	—	8	1¾	2	2¼
4	7	1	11	3½	—	10	3¾	—	8	1	2	3
4	8	1	11	2	—	10	3¼	—	8	1	2	3
4	9	1	11	1¼	—	10	3¼	—	8	¼	2	2¾
4	10	1	10	2½	—	10	2¼	—	8	¼	2	2¼
4	11	1	10	1	—	10	2	—	7	3¾	2	2½
4	12	1	9	3½	—	10	1¾	—	7	3½	2	2¼
4	13	1	9	2	—	10	1¾	—	7	3¼	2	2¼
4	14	1	9	½	—	10	¾	—	7	2¾	2	2¼
4	15	1	8	3	—	10	¾	—	7	2¾	2	2¼
4	16	1	8	1¾	—	10	1	—	7	2¾	2	2
4	17	1	8	—	—	10	—	—	7	2	2	2
4	18	1	7	2¾	—	9	3½	—	7	2	2	2
4	19	1	7	1¾	—	9	3¼	—	7	2	2	2
4	20	1	7	—	—	9	3	—	7	1¾	2	1¾
4	21	1	6	2¼	—	9	2¾	—	7	1¾	2	1¾
4	22	1	6	1¼	—	9	2	—	7	1¾	2	1¾
4	23	1	6	—	—	9	2	—	7	1¾	2	1½
5	—	1	5	2¾	—	9	1½	—	7	1½	2	1½
5	1	1	5	1¾	—	9	1¼	—	7	1½	2	1¼
5	2	1	5	1	—	9	1	—	6	3¾	2	1¼
5	3	1	4	3	—	9	¾	—	6	3¾	2	1¼
5	4	1	4	2	—	9	¾	—	6	3¾	2	1¼
5	5	1	4	1	—	9	¼	—	6	3	2	1
5	6	1	3	3¼	—	8	3¾	—	6	3	2	1
5	7	1	3	2¼	—	8	3¼	—	6	3	2	1
5	8	1	3	1¼	—	8	3¼	—	6	3	2	1
5	9	1	3	¼	—	8	2¾	—	6	2¾	2	¾
5	10	1	2	3	—	8	2¼	—	6	2¼	2	¾
5	11	1	2	2	—	8	2¼	—	6	2¼	2	¾
5	12	1	2	1	—	8	2¼	—	6	2¼	2	¾
5	13	1	2	—	—	8	2	—	6	1½	2	½

Wann 1 Dresdn. Scheffel Korn oder Weizen gilt		so soll respective wiegen											
		ein Brod						die Semmel					
		für 1 Gr.			für 3 Pf.			für 3 Pf.			für 1 Pf.		
th.	Gr.	℔	Lth.	Qu.	℔	Lth.	Qu.	℔	Lth.	Qu.	Lth.	Qu.	
5	14	1	1	3	—	8	1¾	—	6	1½	2	½	
5	15	1	1	2	—	8	1½	—	6	1½	2	½	
5	16	1	1	1	—	8	1¼	—	6	1½	2	½	
5	17	1	1	—	—	8	1	—	6	1½	2	½	
5	18	1	—	3	—	8	¾	—	6	1½	2	½	
5	19	1	—	2	—	8	½	—	6	1½	2	½	
5	20	1	—	1¼	—	8	¼	—	6	1½	2	½	
5	21	1	—	—	—	8	—	—	6	1½	2	½	
5	22	—	31	3¼	—	7	3¾	—	6	—	2	—	
5	23	—	31	2½	—	7	3½	—	6	—	2	—	
6	—	—	31	1¼	—	7	3¼	—	6	—	2	—	
6	1	—	31	—	—	7	3	—	6	—	2	—	
6	2	—	30	3¾	—	7	2¾	—	5	3¼	1	3	
6	3	—	30	3	—	7	2¾	—	5	3¼	1	3	
6	4	—	30	2¼	—	7	2½	—	5	3¼	1	3	
6	5	—	30	1¼	—	7	2¼	—	5	3¼	1	3	
6	6	—	30	1¼	—	7	2	—	5	3¼	1	3	
6	7	—	29	3¼	—	7	1¾	—	5	2½	1	3	
6	8	—	29	2¼	—	7	1¾	—	5	2½	1	3	
6	9	—	29	2¼	—	7	1½	—	5	2½	1	3	
6	10	—	29	1¼	—	7	1¼	—	5	2½	1	3	
6	11	—	29	1¼	—	7	1	—	5	1¾	1	3	
6	12	—	29	—	—	7	1	—	5	1¾	1	3	
6	13	—	28	3¼	—	7	¾	—	5	1¾	1	3	
6	14	—	28	2¼	—	7	½	—	5	1¾	1	3	
6	15	—	28	1¼	—	7	¼	—	5	1¾	1	3	
6	16	—	28	1	—	7	¼	—	5	1	1	3	
6	17	—	28	¼	—	7	—	—	5	1	1	3	
6	18	—	27	3¼	—	6	3¾	—	5	1	1	3	
6	19	—	27	3	—	6	3¾	—	5	1	1	3	
6	20	—	27	2¼	—	6	3½	—	5	1	1	3	
6	21	—	27	1¼	—	6	3¼	—	5	1	1	3	
6	22	—	27	¼	—	6	3	—	5	¼	1	2¾	
6	23	—	27	¼	—	6	3	—	5	¼	1	2¾	
7	—	—	26	3¼	—	6	2¾	—	5	¼	1	2¾	
8	—	—	23	2¼	—	5	3½	—	4	2	1	2	

Nürnberger Bäckertafel.

Wann ein Sim. Korn oder Kern gilt	so soll respective wiegen: Ein Brod für 12 Kr.		Ein Brod für 6 Kr.		Thut zu Feld auf 1 Simra so der Bäcker ohne die Kleyen löset.		Ein zerpärlein.		Ein Kr. pärlein und Laibel.		Ein Bollenlaibel.		Ein Römisch 3 Kreuzerlaibel.			Brodbetrag, samt Backlohn Kosten, Nachmehl und Kleyen.		
fl. kr.	℔	Lth.	℔	Lth.	q.	fl.	kr.	f	Lth.	q.	Lth.	q.	Lth.	q.	℔	Lth.	q	fl.	kr.	pf.
7 —	11	4	5	18	-	8	44	—	—	—	—	-	—	-	—	—	-	—	—	-
7 30	10	17	5	8	2	9	13	2	—	—	—	-	—	-	—	—	-	—	—	-
8 —	10	—	5	—	-	9	43	—	—	—	—	-	—	-	—	—	-	—	—	-
8 30	9	16	4	24	-	10	13	2	—	—	—	-	—	-	—	—	-	—	—	-
9 —	9	2	4	17	-	10	43	2	6	2	13	-	16	-	1	16	-	13	55	1
9 30	8	21	4	10	2	11	13	3	6	1	12	2	15	2	1	18	2	14	16	1
10 —	8	9	4	4	2	11	44	—	6	—	12	-	15	-	1	13	-	14	59	3
10 3	7	30	3	31	-	12	14	2	5	3	11	2	14	2	1	11	2	15	35	1
11 —	7	20	3	26	-	12	44	3	5	2 1/2	11	1	14	-	1	10	-	16	—	-
11 30	7	11	3	21	2	13	14	—	5	1 1/2	10	3	13	3	1	9	1	16	36	-
12 —	7	2	3	17	-	13	45	—	5	1 1/2	10	3	13	-	1	7	-	16	55	2
12 30	6	26	3	13	-	14	16	—	5	1/2	10	1	12	3	1	6	1	17	14	2
13 —	6	19	3	9	2	14	44	1	5	—	10	-	12	1	1	4	3	18	5	3
13 30	6	12	3	6	-	15	14	2	4	3 1/2	9	3	12	-	1	4	-	18	32	1
14 —	6	5	3	2	2	15	47	—	4	3	9	2	11	3	1	3	1	18	57	1
14 30	5	31	2	31	2	16	17	—	4	2 1/2	9	1	11	2	1	2	2	19	29	1
15 —	5	26	2	29	-	16	43	1	4	2	9	-	11	1	1	1	3	19	59	2
15 30	5	20	2	26	-	17	16	3	4	1 1/2	8	3	11	-	1	1	-	20	31	1
16 —	5	15	2	23	2	17	46	1	4	1	8	2	10	3	1	—	1	21	4	3
16 30	5	10	2	21	-	18	17	2	4	1/2	8	1	10	3	1	—	1	21	31	2
17 —	5	6	2	19	-	18	44	—	4	—	8	-	10	2	—	31	2	22	8	2
17 30	5	1	2	16	2	19	19	—	4	—	8	-	10	-	—	30	1	22	29	3
18 —	4	29	2	14	2	19	48	2	3	3 1/2	7	3	10	-	—	30	-	22	59	-
18 30	—	—	—	—	-	—	—	—	3	3	7	2	9	3	—	29	1	23	10	1
19 —	—	—	—	—	-	—	—	—	3	3	7	2	9	1	—	27	3	24	5	-
19 30	—	—	—	—	-	—	—	—	3	2 1/2	7	1	9	1	—	27	3	24	38	2
20 —	—	—	—	—	-	—	—	—	3	2 1/2	7	1	8	-	—	26	1	25	6	2

A brief and impartial survey of the flour and bread trades, to which is annexed a specimen of a Table, proposed for ascertaining the price of bread. Lond. 176⁵, 4.

Entdecktes Geheimniß der Müller, Becken und Melber (Mehlhändler), oder gründliche Nachricht von der verschiedenen Güte und Gewichte des Getre des, dessen Ankauf, dann, was der Müller nach Abzug der Milz (Mälter) an Mehl zu liefern, was der Beck, nach Abzuge der Kosten, an weißen und schwarzen Brode, dem Gewichte nach, zu backen, und wie der Melber das Mehl von jeder Sorte zu verkaufen habe; hauptsächlich zu Bereitung einer policeymäßigen Taxung (Schatzung), oder Brod- und Mehlsatzes, dem Publico zum Besten verfertigt, nach der Nürnberger Maß eingerichtet, und am Ende nach dem Würtembergischen berechnet. Nürnb. 1754, fol. st. auch im 14. und 15. St. der Stutg. Physik. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 209—222; desgl. im 2. Th. der von J. Eph. Kirsch herausgegebenen Samml. verschied. Nachr. ꝛc. Anspach, 1764, 8. S. 124—152.

In der Erfahrung gegründet befundene Mahl- und Backtabelle st. in No. 30. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 334. f.

Anschlag zum Brodbacken, st. im 15. St. des Lausitz. Maz. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 243—245.

Hrn. Hofrath C. A. Flohr unmaßgebliche Grundsätze zu einer beständigen Brodtaxe für die herzogl. mecklenburgischen Städte, st. in Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VIII. Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 767—782.

Von Bestimmung der Brodtaxen, handelt J. H. G. von Justi, im 3. St. seiner fortgesetzten Bemühung zum Vortheil der Naturkunde und des gesellschaftl. Lebens der Menschen, Berl. und Stett. 1760, 8. S. 365—368.

J. A. Kritters Unterricht, wie die in den Braunschw. Lüneb. Städten eingeführten Brodtaxtabellen bey Bestimmung des Brodgewichtes zu gebrauchen, ungeachtet die Marktpreise viel höher gestiegen, als die höchsten Marktpreise, die in den Tabellen befindlich sind, st. im 85—88 St. der Hannover. Beyträge z. N. und Vergn. v. J. 1762.

Eben dess. nöthige Nachrinnerungen, zu dem im 85. und folgenden Blättern gegebenen Unterricht, wie man die Backtabellen gebrauchen solle, ungeachtet die jetzigen Marktpreise der Früchte nicht in den Tabellen befindlich sind: st. im 91. St. dess. v. e. d. J.

Jo. Fr. Ungers Anmerkungen von der Backtabelle der königl. und churfürstl. Residenzstadt Hannover: st. in der Zugabe zu den Hannover. gel. Anzeigen v. Jahr 1752, No. 5.

Es ist aber nicht genug, daß die Brodtaxe auf eine solche Art zu Stande gebracht und ausgerechnet worden; sondern nunmehr kömmt das Hauptwerk darauf an, daß dieselbe auch zur genauen Befolgung gebracht werde, weil sonst alle die viele Mühe, die man sich gegeben hat, vergeb-

vergeblich angewandt seyn würde. Hier ist eine beständige Aufsicht nöthig. Bey dem geringsten Argwohn oder Verdacht, daß das Brod nicht das gesetzte Gewicht habe, oder auch außerdem alle Wochen einmal, sonderlich aber gegen die Festtage und Jahrmärkte, müssen die Brodscharren und Bäckerläden ganz unvermuthet visitirt, und das zu leicht gefundene, oder zwar auch das vorgeschriebene Gewicht habende, aber nicht recht ausgebackene Brod, den Armen zum Besten, sogleich und ohne Nachsicht confiscirt, und dabey keine Entschuldigung angenommen, sondern der Bäcker noch außerdem gestraft werden. Es muß aber das Nachwägen nur bey frischem, keinesweges aber bey altem, bereits ausgetrocknetem Brode geschehen. Es versteht sich aber von selbst, daß keiner von den Polizeybedienten die vorhabende Visitation den Bäckern vorher unter der Hand bekannt machen dürfe. Die Entsetzung vom Dienste würde in dergleichen pflichtvergessenen Fällen die geringste Strafe darauf seyn.

Es scheint das den Bäckern in der Brodtaxe zu ihrem Profit oder Backlohn zugestandene Quantum sehr klein zu seyn; und man sollte fast denken, daß sie damit unmöglich auskommen könnten. Allein wenn man überlegt, daß sowohl bey dem Einkaufe des Getreides, als auch bey den andern Materialien, als: Holz, Licht, Salz, u. d. gl. sich verschiedne Vortheile und ökonomische Ersparungen anbringen lassen; sie auch verschiedene Sorten, als Prezeln, Zwieback ꝛc. ohne Taxe backen; sodann, wenn sie das Werk verstehen, von der Vieh- und Schweinemästung, als wozu sie die vielen Kleyen anwenden können, guten Nutzen ziehen; ferner nicht allein Brod, sondern auch allerhand Kuchen für andere Leute, um das Backlohn backen, ihnen auch wohl das Obst dörren, die braten ausbraten, und dafür allezeit etwas bekommen; endlich auch die viele Asche bey den Seifen- oder Salpetersiedern wohl ins Geld zu setzen wissen;

wenn man, sage ich, alle diese und mehr dergleichen Nebennutzungen überlegt: so können die Bäcker mit dem ihnen bey dem Brode zugestandenen Lohn oder Profit gar wohl zufrieden seyn, und, wenn sie ihr Handwerk verstehen, und sich ins Handeln schicken können, ohne Unrecht und Betriegerey zu ansehnlichem Vermögen gelangen.

Back-Trog, Fr. Huche, May oder Petrin, ist das vornehmste Stück vom Hausrathe in einer Bäckerey, und, wie bekannt, eine Art von einem hölzernen Troge, oder langen Kasten, der unten enger zuläuft, als er oben ist, wo man ihn aufmacht. Sie werden aus einem ganzen Stücke Holz ausgehauen und ausgewölbt, so daß sie unten muldenförmig sind, und es wird darin der Teig zum Brode angemacht, geknetet und gesäuert.

Die Backtröge sind von verschiedener Größe, nämlich 5 bis 10 Schuh in der Länge, 16 bis 18 Zoll hoch, und oben 1½ Fuß bis 30 Zoll, unten aber 1 Fuß bis 20 Zoll, breit. In jedem Backhause richtet man die Größe des Backtroges nach der Größe des Ofens und nach dem Platze, den man dazu hat, ein. Ordentlicher Weise nimmt man zu einem Ofen, der 8 Fuß im Durchschnitte hat, einen Backtrog, welcher ebenfalls 8 Fuß lang ist. Sind die Oefen noch größer, das ist: ist man im Stande, mehr als in andere Oefen auf einmal einzuschieben, so muß man auch größere Backtröge haben. Sind hingegen die Oefen kleiner, so muß man die Backtröge nicht nach dem nämlichen Verhältniß kleiner machen, weil die Backtröge überhaupt desto besser sind, je größer sie sind; denn je weiter der Backtrog ist, desto leichter und besser kann man den Teig darin durcharbeiten.

In Ansehung der Bauart und der Wahl der Backtröge muß man merken, daß man sie an den beyden Enden mehr abnutzet, als in der Mitte, vornämlich an dem Ende, welches dem Kneter zur linken Hand ist; denn in der Mitte ist allzeit Mehl und Teig, da hingegen an

den

den Enden, vornämlich zur linken Hand, oft Wasser befindlich ist, wo der sogenannte Sauerort, Fr. Fontaine, ist, und wo der Sauerteig zubereitet wird. Aus eben dieser Ursache muß man die beyden Enden der Backtröge öfter abscharren, als die Mitte, wodurch solche noch mehr abgenutzt werden.

Um gute Backtröge zu verfertigen, wählt man hartes Holz, welches nicht porös ist, damit beym Kneten kein Wasser hinein dringe. Ueberdieß muß dieses Holz nicht faserig seyn, damit sich beym Kneten und Abschaben keine Splitter losmachen, die den Teig verderben, und die Hand des Kneters verwunden können. Wegen angeführter Ursachen ist, nach dem Urtheile des Hrn. Malouin, das beste Holz zu Backtrögen das Nußbaumholz; nach diesen das Birnbaumholz, sodann das Eichen- und endlich das Buchenholz. In Deutschland befinden die Bäcker das Ahornholz, sowohl nach der Natur dieses Holzes, als in der Erfahrung, für das beste. Wo man dergleichen Holz nicht haben kann, erwählt man Aespen- oder sogenanntes Weißholz.

Für den Deckel des Backtroges, oder die Beute, muß man eben so viel Sorgfalt anwenden. Man darf sie nicht aus splitterndem Holze verfertigen, dergleichen Tannen- und Aeschenholz ist; und sie müssen wohl schließen. Man bedient sich derselben auch zum Abwägen des Teiges, und zum Auswirken des Brodes. Sie dienen auch bey uns anstatt der Backtische. Wo man aber auch besondere Backtische hat, da werden dieselben Beuten genennet; an einigen Orten hingegen heißt der ganze Backtrog Beute.

Die Backtröge stehen bey den meisten Bäckern in Frankreich auf dem Ofen, welches im Winter zwar gut, im Sommer aber wegen der Hitze sehr schädlich ist, weil es eben so nachtheilig ist, in einer gar zu heißen Luft, als in einer gar zu kalten, zu kneten. Auch in Sachsen findet man an vielen Orten die Backstube und den Bak-

trog über den Backofen angelegt. Diejenigen Bäcker, die sich so eingerichtet haben, halten es auch im Sommer für bequem, weil sie das Wasser, wie es aus dem Brunnen kömmt, ohne es erst anzuwärmen, in den Teig hinein schütten können. Will man gut Brod haben, so muß man so viel Luft, als man kann, in den Teig hinein zu bringen suchen. Knetet man aber an einem gar zu warmen Orte, so behält man weniger Luft in dem Teige, als wenn man an einem gemäßigten Orte knetet, wo mehr, und nicht so verdünnte Luft ist. An warmen Orten aber ist weniger Luft, als an kalten; denn die Kälte verdicket, und die Hitze verdünnet sie.

Ein anderer Bewegungsgrund, der die Bäcker dahin vermögen sollte, daß sie nicht in einer gar zu warmen Luft und an einem gar zu engen Orte einkneteten, ist der, daß die Luft in der Hitze gemeiniglich nicht so rein ist, wie in der Kälte, und daß die gar zu starke Ausdünstung der Kneter, welche sich sehr angreifen müssen, die Luft verdirbt. Es kömmt eben daher, daß man manchmal nicht nur auf dem Ofen, wenn man daselbst knetet, kaum Athem holen kann, sondern daß es auch übel riecht, so, daß die Luft, die man in den Teig zu derselben Zeit durch das Kneten hinein bringt, und die voll übler Ausdünstungen ist, nothwendiger Weise schlechtes Brod geben muß. Man weiß, daß eine üble Ausdünstung, ja schon der Athem des Kneters allein, einen Teig verderben kann. Hiezu rechne man noch, daß man in der Hitze nicht so stark arbeiten kann, als in einer gemäßigten Luft, und es liegt doch viel daran, daß der Teig stark durchgeknetet werde.

Uebrigens geht der Teig nicht gut auf, wenn er zu geschwinde geht (siehe unter Bier-Hefen); der Sauerteig und der Teig werden auf einer zu warmen Stelle gar zu bald fertig, und folglich bäckt es sich in gar zu heißem Wetter nicht so gut, als wenn das Wetter gemäßigt ist. Im Frühlinge geräth das Brod am besten.

Endlich

Endlich ist es bequemer, auf ebenem Boden in dem Backhause zu arbeiten, als auf dem Ofen, wo man das Wasser und das Mehl erst hinauf tragen, und dann die Brode wieder herunter holen muß, um sie einzuschieben, wodurch die Zurichtung des Brodes aufgehalten wird.

Back-Tücher, Fr. Couches, sind Tücher, deren man sich zu denen Broden, die unter 2 Pfund und über 6 Pfund sind, bedient, und welche von verschiedener Breite sind, nachdem das Brod breit ist. Diese Tücher muß man trocken halten, und in die Luft hängen, weil ihnen die Feuchtigkeit und Hize einen übeln Geruch geben würde, der sich dem Brode, welches man auf dieselben zum Aufgehen leget, mittheilen könnte.

Backert, siehe Baggert.

Baclage, ein sonderlich nur auf Flüssen und in den Häfen der Stadt Paris gebräuchliches Wort, bedeutet die Ordnung der Schiffe oder Kähne in einem Hafen, wo man eines nach dem andern hinein gehen läßt, die Waaren, die es geladen hat, zu öffnen und zu verkaufen. Man gebraucht aber dieses Wort auch von dem Gelde oder der Abgabe, welches denjenigen bezahlt wird, denen diese Ordnung zu machen aufgetragen ist.

Bacmats, siehe Bachmatten.

Bacon, nennt man in Frankreich, sonderlich im Delphinat, eingesalzenes fettes Schweinfleisch. Anderwärts wird diese Benennung auch allerley gedörrten und geräucherten Sachen, z. B. Fischen, beygeleget.

Bacule, siehe Schlag-Baum.

Bad, Baden, L. Balneum, Fr. Bain, Baigner. Das Baden scheint ein natürlicher Trieb vieler Thiere zu seyn. Viele Vögel und vierfüßige Thiere, ja gar Insecten, die in der Luft leben, suchen zuweilen das Wasser, um sich zu reinigen und zu erfrischen; und auch die Menschen haben von jeher die Gewohnheit gehabt, sich bald in kalten, bald im warmen gemeinen Wasser zu baden. Es

war nicht bloß die Reinlichkeit, sondern selbst die Gesundheit, die Absicht dieser Bäder.

Diejenige Art des Badens, welche am meisten gewöhnlich ist, geschieht der Reinlichkeit wegen; denn man badet sich auf diese Weise blos zum Vergnügen, und wenn man vollkommen gesund ist; daher haben viele reiche und zärtliche Leute gemeiniglich in ihren Wohnungen solche Zimmer, welche bloß zu diesem Zwecke bestimmt sind, und daher Badezimmer genannt werden. Nach dem Baden nimmt man Pulver von bittern Mandeln, welches in warmem Wasser eingerührt ist, und reibt den ganzen Leib damit. Dieser letztere Teig wird in der Absicht gebraucht, damit die Haut weich werden möge, wozu folgender gelber Teig gar vortrefflich dient. Man nimmt bittere Mandeln $\frac{3}{4}$ Pfund, Pinien $\frac{1}{4}$ Pf., Honig $\frac{1}{2}$ Pf., und das Gelbe von acht Eyern. Die Mandeln und Pinien zerstößt man in einem Mörser zu einem ganz feinen Pulver, und mischt alles wohl unter einander, so ist der Teig fertig. Er verdirbt nicht, sondern hält sich beständig. Wenn man ihn gebrauchen will, löst man ihn im Wasser auf; er giebt der Haut Nahrung, macht sie weich und stark. Zuletzt reinigt man den ganzen Leib mit neapolitanischer Seife, welche im Wasser zerschlagen, und in einen starken Schaum aufgelöst ist.

Dasjenige, welches das Gesundheitsbad genannt wird, wird ebenfalls mit laulichem Wasser, aber verschiedene Tage nach einander, und gemeiniglich auf Anrathen eines Arztes, als ein Gesundheitsmittel gebraucht. Da die Bäder überhaupt einen diätetischen Nutzen haben, und dieser Nutzen durch die Umfließung des Wassers dem Körper gewährt wird, so läßt sich auch leicht begreifen, wie man die eigenthümliche Kraft des Wassers oft durch einen Kunstgriff vermehren könne, daß man ihm die Kräfte gewisser Pflanzen noch einverleibet, und es mit neuen Tugenden bereichert, die sich für die besondern

Umstän-

Umstände eines einzelen Menschen schicken. Wer sich des Wasserbades bedient, um die Ausdünstung der Haut wieder herzustellen, der kann den Zufluß der Säfte nach dem Umfange des Körpers vermehren, wenn er das Wasser mit Asche oder Küchensalze salzet, wodurch die Haut mehr gereizt, und durch eine kleine Aetzung der Zufluß der Säfte nach ihr hingelockt wird. Wenn es auf die Reinigung der Haut ankömmt, so dient in das Bad eine Seife, welche den öhlichten Schmutz desto leichter mit dem Wasser verbindet. Ist es uns um die Stärkung der Glieder zu thun, so können wir das Badewasser mit großem Nutzen mit stärkenden Kräutern abkochen. Will man durch das Bad geringe Krankheiten der Haut vertreiben, so kocht man das Wasser mit balsamischen Kräutern, wie die Kamillenblumen, und viele andere bekannte Gewächse sind. Auf eben diese Weise kann man mit erweichenden Kräutern die krampfstillende Kraft der Bäder vermehren, die zusammengezogenen Gefäße desto besser eröffnen, und die verhärteten Häute erweichen. Man kann mit zusammenziehenden und stärkenden Mitteln, mit Branntwein, mit Wein, mit glühendem Eisen, welches im Wasser gelöschet, oder mit herben Kräutern, welche darin gekocht worden, die schlaffen Gefäße stärken, und den schwachen Gliedern ihre Kräfte wieder geben. Man kann durch auflösende Kräuter die Säfte in den kleinsten Gefäßen verdünnen, und durch solche, die eine Gerinnung machen, die gegenseitige Kraft, sie zu verdicken, vermehren, u. s. w. Wenn ein Theil des Körpers vor andern der Wohlthat des Bades bedarf, so kann man die Wirkung des Wassers durch eben solche Mittel verstärken. Die Fußbäder mit Asche und Salz ziehen die Säfte mit weit mehr Gewalt von den obern Theilen herab, als das bloße Wasser. So nützlich das gemeine Wasser zum Händewaschen beym Ausschlage der Haut ist, so ist doch Tobakswasser, und das mit specifischen Mitteln wider die Krätze abgekochte Wasser weit wirksamer.

Die Natur bereitet uns wirklich in den Thieren ein Badewasser, welches in gewissen Absichten größere Kräfte besitzt, als wir ihm mit allen Spezereyen des Gewächs- und Mineralreiches einverleiben können. Es hat einige Tyrannen gegeben, welche junge und gesunde Leute haben ermorden lassen, um sich in ihrem Blute zu baden, weil sie wohl wußten, daß dieses Bad ein Mittel sey, ihre Kräfte zu vermehren. Man kann eben diese Wirkung mit weniger Tyranney von dem Blute der Thiere erhalten; und auch dieser Mord ist unnöthig, weil die Milch der Thiere und die Ausdünstungen junger Leute eben dasselbe thun können. Sogar die Dünste lebendiger oder frisch geschlachteter Thiere beweisen eine solche stärkende und belebende Kraft. Die Aegypter bedienten sich der Milch von Kameelen, Eseln und Ziegen zu Bädern. Von der Eselsmilch glaubte ehedem Poppäa, und zwar nicht ohne Grund, daß sie die Haut glätte, entrunzle, zart mache, und glänzend erhalte, weshalb sie auch auf ihren Reisen immer eine Heerde von 500 Eselinnen bey sich führte, in deren Milch sie ihren ganzen Leib badete. Diese Kraft zur Verschönerung der Haut wird vielleicht die Milchbäder weit beliebter machen, als ihre vortreffliche Eigenschaft, die Schärfe und Hitze der Säfte zu dämpfen, um deren wegen Ettmüller sagte, daß sie, seit Galens Zeiten, die berühmteste Zuflucht der hektischen und schwindsüchtigen Leute gewesen wären. Er selbst versprach vieles von ihnen in der scorbutischen Auszehrung; und Zacutus Lusitanus curirte mit dem lauen Milchbade einen von unmäßigen Wollüsten ganz erschöpften Jüngling. Sylvius versprach von warmen Fußbädern aus Kuhmilch denen, die bey ausbrechenden Blattern verhüten wollten, daß sie nicht im Gesichte zu häufig zum Vorschein kommen, eine gute Wirkung; und wenn nur nicht durch unvorsichtige Erkältung, bey dem Gebrauche dieser Bäder, die untern Theile verwahrloset werden, so scheint die erweichende Kraft derselben

derselben allerdings den Ausbruch der Blattern an den Füßen zu befördern, und das Gesicht zu befreyen. Siehe auch den Artikel Fuß-Bad.

Ich will unter den thierischen Bädern die Lohbäder der Gärber, womit Schröck eine gichtische Lähmung curirt hat, und die erweichenden und schmeidigenden Bäder von den Gartenschnecken übergehen, weil sie nicht in so allgemeinem Rufe und Gebrauche sind, als die Ameisenbäder, die in der Lähmung und laufenden Gicht zuweilen große Hülfe leisten, wovon ich bereits unter dem Art. Ameise gehandelt habe.

Unter die trockenen Bäder gehören: das Sandbad, da man das kranke Glied in Sand stecket; und das Rosinenbad, welches von dem Marke der Rosinen gemacht wird, da man nämlich das kranke Glied in dergleichen Früchte, wenn sie noch frisch, und vorher warm gemacht sind, stecket.

Unter den mineralischen Wässern, welche zum Baden gebraucht werden, enthalten einige hauptsächlich Salze, andere schwefelige, und noch andere metallische Theile. Zu den salzigen Wässern gehören zuerst diejenigen, in welchen das Seesalz das Uebergewicht hat. Das Bad in Seewasser wird in verschiedenen Krankheiten der Haut, besonders der Krätze und dem Aussatze, wie auch bey Geschwulst und Schmerzen der Glieder, und vornämlich in der Wasserscheu, angepriesen. Diese Bäder reinigen auch die faulen Geschwüre, stillen die Krämpfe, und beleben die betäubten und gelähmten Glieder wieder. Andere Wässer enthalten ein Salz, welches kalisch ist, und dem Weinsteinsalze gleichet; und diese werden gemeiniglich salpeterige Wässer genannt. Die warmen salpeterigen Bäder zertheilen die Geschwulst und Verhärtung der Drüsen, eröffnen die verstopften Nerven, und curiren die Lähmung. Man gebraucht sie nicht nur zum Waschen, sondern auch als Tropfbäder, da sie von einem hohen Orte warm auf die

kranken Glieder herabträufeln. Die schwefeligen mineralischen Wässer werden äußerlich ebenfalls in Krankheiten der Haut, bey Zittern der Glieder, bey Schwindung derselben und bey Lähmungen, insbesondere aber bey der englischen Krankheit der Kinder gut befunden. Unter den metallischen Wässern sind die eisenhaltigen die gemeinsten, und man bedient sich ihrer Bäder besonders zur Stärkung der Glieder, und in allen Krankheiten, die von einer Schwäche herrühren. Ueber die Wahl und den Gebrauch der Bäder von mineralischen Wässern, muß man den Ausspruch eines wohlerfahrnen und scharfsichtigen Arztes vernehmen.

Die gewöhnlichen Badewannen, dergleichen man bey den Badern antrifft, Fig. 66, A. sind aus Kupfer gemacht, und inwendig verzinnt; 3 Fuß und 6 Zoll lang, ungefähr 2 Fuß breit, und eben so hoch. Sie haben eine länglich runde Gestalt an beyden Enden; an den Seiten aber sind sie glatt. Nahe an dem Boden ist ein kleines Gitter, wo sich nämlich der Hahn B befindet, durch welchen das Wasser in eine kleine Grube C abgezapft, und aus derselben durch eine Röhre aus dem Zimmer geleitet wird. D ist ein kleines kupfernes und verzinntes Becken mit einem Griffe, welches ungefähr 6 Zoll im Durchmesser hat, und 4 Zoll tief ist. Man braucht es dazu, das warme und kalte Wasser in der Wanne recht wohl zu vermischen, indem man es damit durch einander rühret; oder auch, dasselbe heraus zu schöpfen, wenn sich die Person, welche baden will, hinein setzt. Die blecherne Röhre E, welche oben einen Trichter mit einem Hange von Eisendraht hat, hängt man über den Hahn, die Röhre aber reicht ziemlich tief in der Wanne herunter, um das heiße Wasser oben dahin zu leiten; welches aus der Ursache nöthig ist, weil das Wasser desto eher kalt wird, je näher es dem Boden ist. F sind Röhren, die am Ende mit Hähnen versehen sind, vermittelst welcher das Wasser aus zwey Be-

hältniß-

hältnissen, eines zum warmen, und das andere zum kalten Wasser, nach Belieben, und so wie es nöthig ist, in die Badewanne geleitet werden kann.

Es giebt aber sehr viele Leute, welche nicht zu dem Bader gehen, wenn sie sich baden wollen, sondern es in ihren Wohnungen verrichten. Weil sie aber hier nicht die Bequemlichkeit so gut haben, das Wasser heiß zu machen, und es in dem gehörigen Grade der Wärme zu erhalten, so hat man seit einigen Jahren hiezu eine sehr bequeme Maschine erfunden, welche aber zugleich sehr gefährlich ist, wenn man sie nicht recht gebrauchet. Man nennt sie den Cylinder, Fig. 66, G, ob sie gleich die Gestalt eines Cylinders nicht hat. Sie ist von Kupfer, und sieht einer großen Flasche oder Kanne sehr ähnlich. Unten an derselben geht an jeder Seite eine Röhre H H hinauf, welche beyde Röhren von dem Gefäße einige Zoll abweichen. Man füllt diese ganze Maschine mit glühenden Kohlen an, und setzt sich alsdann in das Wasser, in welchem man sich baden will. Die Luftlöcher sind die beyden vorgedachten Röhren, und durch diese haben die Kohlen den Zug, weil man sonst befürchten müßte, daß sie verlöschen möchten; zugleich aber dienen sie, den Dampf heraus zu lassen. Wenn man nun mit dieser Maschine das Wasser so gewärmt hat, als es nöthig ist, nimmt man sie wieder heraus, und setzt sich hinein. Zuweilen setzt man sie nur bloß in eben dem Zimmer zur Seite, wo man sich badet, und welches mehrentheils sehr fest verschlossen ist, weil man sich während dem Baden gemeiniglich vor der frischen Luft fürchtet. Dieses ist sowohl die Beschreibung der Maschine, als auch die schlechte Art, wie man sie gemeiniglich gebrauchet. Zu allem Unglücke befürchten diejenigen Personen, welche eben keine sonderliche Kenntniß von dergleichen Sachen haben, ihre schreckliche Wirkung, oder vornämlich den Dampf nicht, welcher von den eingeschlossenen Kohlen herrührt, und keinen Ausgang findet.

Ob nun gleich die übeln Folgen gar wohl bekannt sind, welche diejenigen vielfältig erfahren haben, die in ihren Schlafkammern glühende oder erstickte Holz- und vornämlich Steinkohlen gesetzt, und sich daselbst schlafen gelegt haben, um vor der Kälte gesichert zu seyn, weswegen denn dergleichen Leute, wenn sie nicht gleich schleunigen Beystand erlanget, des andern Tages früh im Bette todt gefunden worden sind: so ist man doch nicht auf die Vermuthung gerathen, daß aus dieser Maschine ein eben solches Unglück entstehen könnte. Allein es ist bekannt, daß in Frankreich der Herr Bayer, Maitre des requêtes, als er sich dieses Cylinders auf die vorerwähnte Art beym Baden bedient hatte, im Bade gestorben ist, und zugleich der Hund, der sich mit ihm in eben dem Zimmer befand; denn derjenige Kohlendampf, welchen man mit der Luft in die Lunge zieht, indem man Athem holt, vermischt sich mit dem Blute, und hemmt nach und nach dessen Umlauf dergestalt, daß man zuletzt in den Todesschlaf verfällt.

Man kann aber diese Maschine gar bequem, und zwar ohne alle Gefahr, gebrauchen, wenn man nur die nöthige Behutsamkeit dabey anwendet. Man erwärmt nämlich das Wasser auf eben die Art, wie vorher gezeigt ist; nur mit dem Unterschiede, daß während der Zeit, da der Cylinder im Wasser steht, man etwa ein Fenster oder die Thüre aufmacht, damit frische Luft in das Zimmer dringen, und der Kohlendampf heraus ziehen könne. Wenn man nun nachher die Maschine wieder aus dem Wasser heraus genommen hat, steigt man in das Bad, aber nicht gar zu geschwinde, und indem man die Gemeinschaft mit der äußern Luft gar zu sehr gehemmt hat.

Beschreibung einer kupfernen Badewanne, nebst Anzeige, wie vielen Beschwerden bey dem Baden dadurch abgeholfen werde; st. in No. 33. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1772. S. 453. f.

Das kalte oder Fluß-Bad vermehrt die Kräfte der festen Theile, und stärkt die schlaffen Gefäße. Um dieser

dieser Eigenschaft willen tauchten die Lacedämonier, die alten Deutschen, die Celten, und noch jezt, die Tatarn, ihre Kinder in kaltes Wasser, um ihre Körper zeitig zu härten; und Floyer glaubt sogar, daß seit der Zeit, da die Kinder nicht mehr durch Eintauchen getauft werden, nämlich seit 1600, in England zuerst die englische Krankheit der Kinder entstanden sey, deren beste Cur die Bäder des kalten Wassers sind. Seneca bildete sich recht viel auf den Namen eines Psychroluten ein, der im Jäner in den Euripus stieg. Was noch jezt Russen thun, wenn sie aus dem heißen Bade in den Fluß springen, welcher voll Eis schwimmt, um sich zu härten, das thaten schon ehemals die Römer. In Paris bemerkt man den Sommer hindurch, auf der Seine, gewisse große Fahrzeuge, welche mit leinenen Tüchern durchaus bedeckt sind, die, gleich einem Dache, bis unten nahe an das Wasser reichen, in welches gemeiniglich Pfähle eingeschlagen sind, an denen man sie befestiget; da dann diejenigen, welche sich daselbst baden, von niemanden gesehen werden können.

Auch auf Schiffen kann man, den Gründen der Baderey gemäß, auf eine zuverlässige und dauerhafte Art, einen Ort zum Baden anlegen, wo man alle diejenigen Gemächlichkeiten, welche man dazu erfordert, reichlich haben kann. Die Erfindung dieser überaus nüzlichen Veranstaltung haben wir dem Hrn. Poitevin, königl. französischen Leibbader, zu verdanken.

Es unterstand sich auch derselbe, sie sogleich auszuführen, wenn er dazu nur die Erlaubniß von dem geheimen Rathe erlangen könnte. Diese erhielt er in einem offenen Schreiben vom Könige, d. 4. Apr. 1760, welches d. 13. Aug. des folgenden Jahres vom Parlamente registrirt wurde, und zwar wegen der gar vortheilhaften Vorstellungen, die der Generallieutenant der Polizey, der Substitut des königl. Generalprocurators vom Chatelet, der Vorsteher der Kaufleute nebst

deren

deren Schöppen, die Academie der Wissenschaften, die medecinische Facultät, und der oberste Leibwundarzt des Königes, davon erstatteten. Es ließ also Herr Poitevin auf seine Kosten zwey Schiffe bauen, welche einander beynahe gleich, und auf denen einander ähnliche Gebäude errichtet waren. Das eine hat ein unteres Stockwerk auf dem Boden, und nächst diesem noch ein anderes unter dem gebrochenen Dache; das andere Fahrzeug aber hat nur das erstere allein. Diese beyden Gebäude nehmen indessen den gesamten Raum auf den Schiffen ein, auf welche sie gebauet sind. Er hat dasjenige, welches das größere ist, neben der Vorstadt St. Germain, gerade gegen die Ziegelhütten über liegen, wo es das ganze Jahr über beständig liegen bleibt, ohne seinen Platz zu verändern. Das andere schickt er alle Jahre zu der kleinen Insel St. Ludewig, wo es gemeiniglich den 1. April anlanget, und daselbst bis zu Ende des Septembers liegen bleibt. Hier ist eine allgemeine Beschreibung von der Einrichtung des größern, weil das andere mit ihm in den meisten Stücken übereinkömmt.

Jenes ist 140 Fuß lang, 24 breit, und bis an das Dach, welches mit Schiefern gedeckt ist, 18 Fuß hoch. Das untere Stockwerk ist, nach der Länge, durch einen Gang, von 5 Fuß breit, in 2 gleiche Theile getheilt. Dieser Gang ist in der Mitte durch einen viereckigen Platz, welcher so breit, als das ganze Schiff ist, und in welchem sich der Ofen und Kessel befinden, unterbrochen. Dieser Platz sondert sogleich die Badestuben der Weiber und Männer von einander; und in einem jeden Zimmer befindet sich nicht mehr, als nur eine einzige Wanne. Jedes dieser kleinen Zimmer ist 9 Fuß lang, 6 breit, und mit einem kleinen Fenster versehen. An derjenigen Seite, wo sich die Mannspersonen baden, sind 15 Zimmer mit Badewannen; zwey, in deren jedem 2 Betten stehen; nächst diesem eine Badstube und ein Gießwerk, vermittelst dessen man das Gießbad gebraucht. Diese Gießwerke bestehen in einem inwendig mit Bley überzogenen Fasse, welches auf einem Gestelle in dem obern Stockwerke steht. Aus diesem Fasse geht durch die untere Decke eine mit einem Hahne versehene Röhre, bis zu der Wanne in dem Zimmer in dem untern Stockwerke, wo diese

kupferne

kupferne Röhre wie ein Trichter weit aus einander geht, und mit einem Aufsaze, dergleichen z. B. die Gärtner an den Gießkannen haben, versehen ist; die untere Oeffnung der Röhre aber hat ungefähr 4 Linien im Durchmesser. Diese Röhre geht so weit herunter, bis etwa 8 oder 10 Zoll nahe über eine Wanne, in welche der Kranke gelegt wird, welchem man das Gießbad appliciren oder das warme Wasser auf das kranke Glied laufen lassen will. Das warme oder laulichte Wasser aber wird vermittelst eines Pumpwerkes aus dem Hälter in das oben stehende Faß gepümpt, und fällt aus demselben auf den kranken Theil, so wie es der Bader veranstaltet oder haben will. An der andern Seite, wo die Badezimmer für die Weiber sind, befinden sich 11 dergleichen eben solche Schlafzimmer mit Betten, die Badstube und das Gießwerk. Die Röhren, welche durch die Decken der Badstuben gehen, sind dergestalt angelegt, daß sie die Wärme durch das ganze Gebäude vertheilen. Das obere Stockwerk unter dem gebrochenen Dache hat 5 Badezimmer für die Mannspersonen, deren 4 mit einem Bette versehen sind; zwey solcher Zimmer sind an der Seite für die Weiber, und eins derselben hat ein Bette. Ueberhaupt sind auf diesem Schiffe 33 Badezimmer; die übrigen aber sind dazu bestimmt, daß die Tücher darin getrocknet werden, die Dienstboten darin wohnen, und zu andern Dingen mehr angewendet. Mitten in gedachtem Stockwerke, und zwar auf dem viereckigen Plaze in dem obern Stocke, stehen 3 ziemlich große Wasserbehältnisse, in welche das Wasser vermittelst zweyer Handpumpen aus dem Flusse gepumpt wird, welche an der andern Seite des Schiffes, nämlich gegen die Mitte des Flusses zu, an dem Schiffe befestigt, jederzeit 50 Fuß von dem Ufer unter das Wasser gehen. Das erste Gefäß ist mit Sande angefüllt; nachdem sich nun das Wasser durch diesen hindurch gezogen hat, läuft es, so wie es durchgeseihet ist, in das zweyte, und endlich von diesem in das dritte, aus welchem Röhren heraus bis zu allen und jeden Badewannen in dem Gebäude gehen, wo es erfordert wird; da hingegen diejenigen Röhren, welche das warme Wasser zuführen, von dem Kessel zu eben den Oertern geleitet wird.

Auf diesen seinen beyden Schiffen verrichtet Herr Poitevin alle Arten des Badens, welche sowohl zur Gesundheit, Reinlichkeit, Vergnügen, u. d. gl. vorgenommen, und von den Aerzten verordnet werden, so wie die Bader in ihren Häusern; aber überdieß noch

mit

mit dem Vortheile, daß er das Wasser sogleich unmittelbar aus dem Flusse erhält, es vorher durchseihen kann, es zu einer jeden Zeit des Tages oder der Nacht, ja zu allen Jahrszeiten, wenn sogar die Flüsse gefroren sind, anstellen kann.

✡ ✡ ✡

In der Chemie und Destillirkunst giebt man den Namen Bad verschiedenen Materien, deren man sich bedient, um die Wärme durchzulassen. Die gebräuchlichsten Materien hiezu sind das Wasser und der Sand.

Wenn man das Wasser gebrauchet, so heißt solches Wasserbad, Frauenbad, Marienbad, L. Balneum Mariæ, maris, Fr. Bain-Marie. Das Wasserbad ist eins der gebräuchlichsten, und zu vielen Arbeiten eines der bequemsten. Da das Wasser, wenn es der Wirkung des Feuers ausgesetzt wird, und zugleich abdunsten kann, nur einen bestimmten Grad von Wärme annimmt, welcher allzeit einerley bleibt, wenn es einmal in ein vollkommenes Wallen gekommen ist: so folgt, daß das Wasserbad ein sicheres Mittel ist, diesen Grad von Wärme auf eine allzeit gleiche Weise durchzulassen. Da überdieß eben dieser Grad Wärme vom siedenden Wasser nicht anbrennen, noch irgend einer Materie, welche eine brandrünstige Eigenschaft anzunehmen im Stande ist, solche mittheilen kann, so verschafft das Wasserbad noch den Vortheil, daß für die Substanzen, die man demselben aussetzt, dergleichen nicht zu befürchten ist. Man kann sich auch des Wasserbades mit gutem Erfolge zu allen Graden von Wärme bedienen, welche unter dem Grade des siedenden Wassers sind. Was die Einrichtung des Wasserbades betrifft, siehe unter Destilliren und Firniß.

Man hat zuweilen Dinge zu kochen, die sich leicht an das Gefäß legen, und der Speise dadurch einen brenzlichen Geschmack beybringen. Es geschieht das bey allen Dingen, wo der wässerige Theil der kleinste ist. Dieses zu verhüten, thut man

man wohl, wenn man, nach Art der Chemisten, im Marien-Bade kocht; d. h. man setzt das Gefäß, darin die Sache, die so leicht anbrennt, befindlich ist, in einen mit Wasser angefüllten Kessel, und bringt diesen ins Kochen. Die Hitze nun, welche sich durch das Wasser der im Gefäße befindlichen Sache mittheilt, ist zwar hinlänglich, dieselbe gar zu machen, aber allzeit unter dem Grade, daß sie davon anbrennen sollte. Auf diese Art macht man ausgeschlagenes Ey, welches auf andere Weise unausbleiblich anbrennen würde, gar; und so werden die kräftigsten Bouillons gemacht, indem das Fleisch mit sehr weniger oder gar keiner auflösenden Flüssigkeit gekocht wird, und sich seine eigene Jüs herausbegiebt, und in derselben sich alle Kraft des Fleisches zusammen findet. Auf diese Art wird auch das Honig, ohne desselben reinen Geschmack im geringsten zu verändern, aus dem Wachse geschmolzen; und so kann dieses Bad noch in vielen andern Fällen mit Vortheile gebraucht werden.

So wie man im Marienbade kocht, so bäckt man auch darin: und das Gebackene wird gar, wenn man, statt der Hitze des offenen Feuers, nur eine heiße Flüssigkeit daran bringt. Das geschieht, wenn in zerlassenem Fette oder Butter gebacken wird. Diese Fettigkeiten werden viel heißer, als das Wasser werden kann. Sie verursachen sogar an der Oberfläche ein Anbrennen, welches sie jedoch zu gleicher Zeit durch ihre Fettigkeit mildern, also, daß es eben so annehmlich für den Geschmack wird, als der äußere Theil des Bratens, der vom Feuer angebrannt, oder durch wiederholtes Zugießen der Fettigkeit auch wieder verbessert wird. Fände sich sonst noch eine Flüssigkeit, die so heiß würde, als Fett, so ließe sich auf diese Art nicht weniger in derselben backen.

Wenn man die Gefäße, in welchen man die Destillationen und Digestionen anstellet, in Sand setzt, so nennt man solches das Sandbad oder Scheidungsbad, L. Balneum arenae, Fr. Bain de sable. Dieses Mittel ist auch sehr bequem, die allzu große Wirksamkeit und Geschwindigkeit des bloßen Feuers, und jeden Grad von Wärme, vom schwächsten bis zum Glühen, durchzulassen. Man hat zum Sandbade nur eine irdene oder eiserne Capelle nöthig, in welche man feinen oder groben Sand thut. Diese Capelle paßt in den Ofen, und ist geschickt, die Gefäße, z. B. Kolben, Retorten

torten und Phiolen, welche die Materie, die bearbeitet werden soll, enthalten, in sich zu nehmen.

Die Alten bedienten sich noch mehrerer Arten Bäder, in der Absicht, ihren Versuchen nur einen gehörigen Grad von Wärme, den sie nöthig hatten, beizubringen. Sie bedienten sich des Wasserdampfes, der Asche, des Mistes, der Weinträber, und alles dessen, wovon sie glaubten, daß es am geschicktesten sey, ihre Absichten zu erfüllen, daher sind die Namen Dampfbad, Aschenbad, Mistkasten, Pferdemist, u. s. f. übrig geblieben.

Bad, Fr. Bain, mettre à bain, ins Bad setzen, ist ein Wort der Maurer und Estrichschläger, und bedeutet, wenn man zu einer Arbeit eine größere Menge Gyps oder Kalk nimmt, als man gewöhnlich zu brauchen pflegt. Also sagen die Steinsetzer: ins Kalkbad pflastern, wenn sie diese Materie nicht sparen, die zur Verbindung des Pflasters dient; dieses muß man thun, wenn man über dem Gewölbe der Keller pflastert. Und die Maurer sagen auch: ein Kalkbad machen, d. h. sehr viel Kalk in die Höhlen werfen, und diese Materie dabey nicht sparen.

Bad, Fr. Bain, heißt bey den Färbern eine Kufe voll Wassers und zum Färben dienlicher Ingredienzien, in welcher man die Zeuge, die man färben will, kocht oder einweichet. Also sagt man: ein Bad von Färberröthe, von Cochenille ꝛc. Das Alaun-Bad muß kalt gegeben werden, weil sonst seine Hitze um ein großes den Glanz und Ansehen der Seide benimmt, und sie hart und rauh machet. Es giebt auch Halb-Bäder. Man sagt, ein Zeug habe das Bad gut angenommen, wenn er alles an sich gezogen, oder die Farbe, die in der Kufe war, angenommen hat.

Bade-Kraut, nennt man alle Kräuter, die zum Baden genommen werden, als: Liebstöckel, Rosmarin, Kamillen, Mutterkraut, Steinklee, griechisch Heu, u. d. gl. m.

Baden, oder bittere Mandeln, ist eine Frucht in Persien, von einem in Felsen gewachsenen Baume, welche zu Suratte anstatt einer Münze gebraucht werden, und deren 68 einen Pecha ausmachen.

Badian, Badianischer Anieß; siehe Anisum stellatum.

Badigeon, siehe Mörtel.

Bähe-Stube, siehe Gärbe-Stube.

Bälge, heißen die Häute der Raubthiere, als: der Wölfe, Füchse, u. d. gl. Siehe Balg.

Bällchen, Fr. Ballot, ist ein kleiner Ballen, oder ein Paket von Kaufmannswaaren, ob zwar sonst auch das französische Wort Ballot von großen Ballen gebraucht wird. Die Bällchen von gewissen Gattungen der Waaren bestehen gemeiniglich aus einer gewissen Anzahl Pakete, Strähne oder Stücke. Also halten z. B. die Bällchen Garn zum Naschweben 15 bis 18 Pakete, jedes Paket von 3 oder 4 Pfunden. Eine gleiche Bewandtniß hat es auch mit den sogenannten Glasballen; siehe Ballon.

Bällchen-Atlaß, Bällchen-Leinwand; siehe Atlaß, und Leinwand.

Baems, Bams, oder Boms, nannten die Sattler ehemals den ausgestopften Sitz oder ein dickes vollhaariges Fell, auf dem Sitze eines Fuhr- oder Reitsattels. Wenn daher die Weißgärber und Pergamenter ein Fell wohl durchklopfen, brauchen sie ebenfalls dieses Wort dazu, und sagen, es sey wohl abzubamsen oder abzupelzen.

Bändel, nennet man in Regensburg und anderwärts, an dem Kopfputze der Frauenzimmer einen aus ächten oder unächten Perlen in Form einer runden Masche Band zusammengesetzten Zierrath, welcher auf dem Haarneste getragen wird.

Bänder, siehe Band.

Bänder-Kopf, heißt ein von lauter Bandschleifen und Maschen in die Haare geschlungener Aufsaz über die Stirne, von vornher etwas erhöhet, dessen sich

das Frauenzimmer an manchen Orten im Sommer zu bedienen pflegt.

Bänder-Latz, ein mit lauter Schleifenband oder geknüpften Maschen durchaus besetzter Frauenzimmer-Vorsteck-Latz. Die Schleifen sind dicht an einander herunterwärts gesetzt, und laufen unten immer spitziger zu.

Bänke, siehe Bank.

Bär, L. Ursus, Fr. Ours, ist eins von den stärksten und grimmigsten Raubthieren, welches über den ganzen Leib zottig ist, und sich in dicken Waldungen, Gebirgen und Wildnissen aufzuhalten pflegt, das aber, nach Verschiedenheit der Länder und des Aufenthaltes, an Farbe, Größe und Kraft verschieden ist. Die gemeinen Bären, welche sich in Polen, Preußen und Litauen aufhalten, sind groß, schwarz, oder auch braun. Sie sind grimmig, und zerreißen alles, was fleischig ist; daher sie Kälber, junges Wild und anderes Vieh anfallen, und wo sie das nicht haben können, sich von dem Aas und Luder nähren. Diese Art der großen Bären heißen sonst auch Ameisenbären. Eine andere etwas kleinere kürzere und dickere Art sind die Zedelbären, welche auf die Bäume klettern, und das Honig aus den wilden Bienenstöcken zeideln und fressen, wovon in der heil. Schrift das Räthsel des Simsons vorgelegt wird. In Grönland, Island und Nova-Zembla, als in den kältesten Nordländern, findet man auch weiße Bären, welche von den vorigen darin unterschieden sind, daß sie auch unter dem Wasser von Fischen und Wassergewächsen sich nähren, einen Rüssel, wie ein Schwein, kurze Ohren, weiten Rachen, kleine Augen, und die größte Gewalt in ihren Tatzen haben.

Die jungen Bären fallen insgemein von ihren Müttern im December, und sind Anfangs bis auf den sechsten Tag blind, und ganz klein, wie eine Ratze, jedoch bärenförmig. Der Grund, warum sie so klein sind, ist dieser, weil sich bey der Bärin der Schluß in

der

der Geburt nicht öffnet, sondern bleibt wie er ist; daher die Geburt auch darnach proportionirt ist. Sie sind, der Farbe nach, weißgelblich, welche sich aber nach und nach in eine braune verwandelt; ausgenommen am Halse behalten sie einen weißlichen Ring, welcher aber in 3 oder 4 Jahren sich gänzlich in Braun verfärbet. Die Bärin säuget ihre Jungen nicht, wie andere Thiere, hinterwärts, sondern vorwärts nach dem Brustkern zu, mit zwey Gesäugen, gleich einem Weibsbilde. Das Wurgen lernen sie von ihren Alten, die ihnen halblebendes Wild herbey schleppen, um sich hierin zu üben; hernach aber verzehren sie solches mit einander. Dieß dauert aber nicht lange; denn wenn die Bärin wieder brünstig ist (bäret), so verläßt der junge seine Mutter, und sorget für sich selbst, da er Waldbeeren, wildes Obst, Wildthiere, Hafer auf den Aeckern, Fische in seichten Bächen, und wildes Honig aufsuchet, und vornämlich den Ameisenhaufen nachstreicht, welche er begierig frißt.

Die Spur des Bären ist fast wie bey einem Menschen, der ohne Schuh und Strümpfe barfuß gegangen ist; nur daß er die Nägelklauen vorn heraus zeigt. Er hat auch stärkere und breitere Fährten, besonders an den Hintertatzen, als die Bärin, welche in den Tatzen schmäler ist.

Zur Winterszeit verbergen sie sich, gleich den Dachsen, in Höhlen, welche sie mit zartem Holzgesträuche und Mosgras ausfüttern, und bleiben darin bis Lichtmesse. Sie leben daselbst von ihrem angelegten Fett, welches sie aus ihren Tatzen nach und nach absaugen. In Finnland bauet der Bär sein Winterlager entweder in Steinhaufen und Berghöhlen, oder auch auf dem freyen Felde, aus Polytrichum commune, unter einige dichte Fichtenbüsche. Hier ruhet er, ohne die geringste Nahrung zu sich zu nehmen, sechs ganze Monate; denn in der Mitte des Octobers geht er hier schon zu Bette, und in der Mitte des Aprils steht er wieder auf; welches sich

aber an andern Orten anders zu verhalten pflegt. Daß der Bär in dieser ganzen Zeit keine Excremente von sich giebt, solches bezeugen diejenigen, die ihn während seines Winterschlafes geschossen haben; diese haben einen verhärteten Pfropf von Unreinigkeit in seinem Afterdarme gefunden, welcher, der Sage nach, nicht eher weggeht, als bis er im Frühjahre Ameisen zu fressen Gelegenheit hat, welche er in den faulen Stöcken und Ameisenhaufen suchet, indem er diese gar artig zu zerlegen, und die Ameisen aufs subtilste mit seiner Zunge heraus zu langen weiß; dergleichen vornämlich die Bären thun, welche man in Afrika bey der Bucht von Campeche findet, welche so groß als ein Hund, und von schwarzbraunen Haaren sind; diese strecken ihre Zunge, die so subtil wie ein Regenwurm ist, über den Weg, wo die Ameisen hin und her laufen, und wenn sich dieselben an die Zunge hängen, und sie ganz voll sitzt, ziehen sie dieselbe hinein, und verschlingen sie also; daher auch ihre Losung meistentheils wie ein zusammengedrückter Ballen von Ameisen aussieht. Frißt der Bär von diesem Gerichte zuviel, so bekömmt er einen Durchfall, den er mit Tauben-Kirschenbeeren und Tormentill zu heben weiß.

Im Trinken haben die Bären dieses besonders, daß sie gleichsam bissenweise aus dem Wasser fressen.

Der Bär ist stark, und zerbricht, wenn er angeschlossen ist, ziemlich dicke Bäume, und schlägt und wirft mit selbigen um sich, wie ein Mensch, wie er denn sich auch gegen die Wölfe auf diese Art wehret, daß er, wenn sie ihn in freyem Felde verfolgen, sich auf einen Holzstoß, welches die Bauern nicht weit von ihren Hütten aufsetzen, retiriret, und mit selbigem Holze, welches etwa 1 $\frac{1}{4}$ Klafter lang gehauen ist, um sich und auf die Wölfe wirft, daß sie ihm nicht ankommen können, so lange er noch Vorrath vom Holze hat; so bald aber solcher weg ist, und er dabey auch näher zur Erde kömmt, und müde ist, so übermannen sie ihn. Sonst ist auch der Hermelin

dem

dem Bäre gefährlich; denn wenn derselbe einen schlafenden Bär sieht, kriechet er diesem ins Ohr, und beißt sich mit seinen Zähnen so fest an, daß das Thier den Kopf erschrecklich schüttelt, um den feindseligen Gast wegzuschleudern; der Bär fängt an erbärmlich zu brüllen, und so lange zu laufen, bis er matt wird, niederfällt und todt bleibt.

Der schwächste Theil an den Bären ist der Kopf; daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem starken Knüttel darauf schmeißt, so fällt er gleich. Sonst leben sie 20 und mehr Jahre, werden aber zuletzt blind; welche Blindheit ihnen auch in jüngern Jahren zustößt, wenn sie lange in tiefen Buchten oder Höhlen liegen. Sie curiren sich aber damit, daß sie sich an die Bienenstöcke machen, und die Bienen ihren Rüssel also zerstechen lassen, daß er stark blutet, wodurch hernach ihr Gesicht wieder hergestellt wird.

In Polen lehret man sie tanzen, Trommel schlagen, und den Hut halten zum Almosensammeln, dergleichen schlechte Künste von den polnischen Bärentreibern gezeigt werden; dabey sie mit Trompeten, und andern Instrumenten, ein starkes, aber schlecht zusammen klingendes Getöne machen, den Bär dadurch zu bethören, daß er seine Stärke gleichsam vergesse, wodurch auch viele junge Bären gefangen und gefesselt werden.

Wenn die Bärin Gefahr merket, so treibt sie, mit Schlagung der Pfoten in einander, und mit Pfeifen, ihre Jungen zur Retirade einen Baum hinan. Ein gleiches, nämlich die Zusammenschlagung der Pfoten und das Pfeifen, thun auch einige Bären, wenn sie bey Tage in die Haferfelder sich begeben wollen, womit sie denn oft die Schnitter gleichsam schrecken, damit sie davon gehen und sie ungehindert fressen lassen mögen. Auf das Schwimmen verstehen sie sich ebenfalls sehr wohl.

Erfahrne Jäger haben angemerkt, daß der Bär, wenn er ein Thier auf dem Felde getödtet hat, und es in

der Erde oder in einem Bruche verbirgt, gewiß wiederkomme, es zu holen, daher er, vermittelst Selbstschüsse und anderer Fallen, zu solcher Zeit am leichtesten gefangen werden kann; versteckt er aber seinen Raub nicht, so erwartet man seine Zurückkunft vergebens.

Der Bärenfang wird gemeiniglich durch künstlich zugerichtete Fallen und Gruben angestellt, da man in großen Wildnissen, wo Bären durch ihre Fährte sich verrathen, und deren Gang und Wechsel ausgekundschaftet worden, an solchen Orten, wo kein Wasser zulaufen kann, Gruben gräbt, und zwar 7 bis 8 Ellen ins Gevierte, und 8 Ellen in die Tiefe. Diese werden ½ Elle dick mit beschlagenem Holz nach der Höhe ganz glatt ausgeschälet, so wie Spundpfähle fest in einander gefüget werden, und inwendig glatt behobelt, damit der Bär mit seinen Klauen nicht daran haften könne. Unten aber wird der Boden fest verspündet, damit kein Thier sich durchgraben könne. Oben kommen 4 glatte, starke und runde Balken auf den Seiten darüber; welche etwas über den Fang gehen, und wird dieser Fang mit Schalholz, Reis und Erde bedeckt, und gleich dem andern Erdreiche mit Laub oder Streuling verwildert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gehörige Gänge und Wechsel ungehindert passiren können. Damit aber die wilden Thiere solchen Wechsel ferner halten mögen, und nicht beyweg gehen, wird ein Kreuzzaun unvermerkt von Windbrüchen verhauen, und mit Reisstangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durchzukommen ist; alsdann sparet es die Mühe, durchzukriechen oder überzusetzen, und bleibt auf seinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zäune aber müssen recht wild und wüst verfallen scheinen, als wenn sie von Natur so wären; sonst merken die wilden Thiere der Menschen Nachstellungen. Wenn nun vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monaten alt geworden, die wilden Thiere auch, weil der Platz in der Mitte offen gewesen, ihren gewöhnlichen

Gang

Gang hindurch genommen, so öffnet man den Bärenfang ganz rein, legt kleine schwache Stangen über den Fang auf die runden Balken, und wieder schwaches Reis oder Tangeläſtchen darauf, verwildert zuletzt alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streulinz, dem andern Erdboden ähnlich; so iſt er fertig. Wenn nun in der Mitte sacht ein Honigtopf darauf geſetzt wird, und solcher einen weiten Geruch von ſich giebt, auch die Bienen, Weſpen, Fliegen und anderes Ungeziefer daſelbſt herum ſchwärmen, so wird es nicht leicht fehlen, daß der Bär nicht heran komme, wozu ihn der Appetit treibt. So bald er ſich nun an den Honigtopf machet, so fällt er mit demſelben in die Grube hinab. Soll er nun lebendig heraus gebracht werden, so muß an der Seite des Fanges ein viereckiges Loch 1 ½ Ellen ins Gevierte, vorher unten durchgehauen ſeyn, daß ein Bär durchkriechen könne, welche Röhre 3 Ellen lang feſt ausgeſchalet werden muß, davor ſowohl in- als auswendig eine Fallthüre, von ſtarken eichenen Pfoſten, 5 Zoll dick, mit Eiſenblech wohl beſchlagen, kommen muß. Wenn nun der Bärenkaſten mit 4 ſtarken Ringen durch Ketten an die Fangröhre feſt angemacht iſt, und hierauf die inwendige Fallthüre gehoben wird, damit der Bär das Loch ſehe, so ſtößt man ihn von oben herab mit einer Stange, daß er in die Röhre hinein krieche. So bald er ſich dahin retiriret, läßt man hinter ihm die innerſte Fallthiere wieder fallen, bis er in dem Kaſten iſt, welcher auch zugemacht, aufgeladen und feſt angereitelt werden muß, da man ihn alsdann nach Belieben wegfahren kann. Der Eingang aber zur Seite nach der Röhre, wo der Kaſten geſtanden, wird hernach mit altem Holz und wildem Reiſig wieder bedeckt, daß es nicht zu merken iſt; und muß zu ſolcher Grube nicht täglich, ſondern nur etwa in 3 oder 4 Tagen, nachgeſehen werden. Derjenige, welcher die Aufſicht über den Bärenfang hat, darf eben nicht allezeit nahe hinzu gehen, ſondern kann

auf 50 Schritt davon auf einen Baum steigen, und nach der Grube sehen. Wird er ein Loch gewahr, so sitzt gewiß ein fremder Gast darin; da er dann auf vorige Art gehoben wird. Man braucht aber dabey besondere Vorsicht, weil die Bären der Menschen Spur bald merken, und hernach nicht so leicht hinzu gehen. In wiefern derjenige, der dergleichen Gruben macht, dafür stehen müsse, wenn Menschen oder Vieh dadurch Schaden nehmen, werde ich im Art. Raubthiere anzeigen.

Der Bären-Kasten ist ein wohlverwahrtes Behältniß, worin ein lebendiger Bär ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kann. Ein solcher Kasten nun muß von 2 Zoll starken eichenen Pfosten recht fest gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die 4 Wände sowohl auf beyden Seiten, als an beyden Giebeln, mit eisernen doppelten Bändern und Gelenken dergestalt beschlagen und versehen seyn müssen, daß die lange eiserne Spille, welche durch die Ringbänder oben durchgeht, wenn eine Feder vorgestecket wird, solches alles zusammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hinein gelassen, und zugeschoben, nachgehends ein starkes Quereisen, wie vor ein Gefängniß, vorgeschlossen, daß er die Thüre nicht aufmachen kann. An allen vier Ecken eines jeden Endes werden 2 große eiserne Ringe fest angeschlagen, den Kasten vor dem Fang zu befestigen, auch damit auf dem Wagen mit eisernen Ketten anzufesseln, und den Bär damit wegzuführen. Dieser Kasten ist gemeiniglich 1 ½ Ellen hoch, auch so viel breit, jedoch der Boden um ¼ Elle schmäler, und gute 3 Ellen lang. Inwendig sowohl als auswendig, müssen die Winkel mit eisernem Bleche beschlagen seyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holze arbeiten könne. Auf allen 4 Seiten kommen Gitterfenster von rundem Eisen, aber nicht zu groß; nur daß Licht und Luft hinein kann. Ein Freßtrog muß mit eisernen Bändern unter dem Gitter fest

angemacht werden, daß er nicht abreiße. Hiezu nun gehört ein besonderer niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführt wird. Wenn ein solcher Kasten auf einem Hetz- oder Kampfplatze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, wird ein Leinchen an die Spile geschlungen, und dieselbe geschwinde heraus gezogen; da fällt denn der ganze Kasten auf allen Seiten von einander, nämlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Giebel, und der Bär steht bloß da, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere zu thun bekömmt.

Auf eine andere Art werden die Bären mit oben herunter fallenden Klötzen gefangen. Wo nämlich die Bären ihren Wechsel zu haben pflegen, da macht man ein dreyeckiges Gestelle. Auf jeder Seite werden 2 starke Säulen eingegraben; unten wird eine Schwelle eingezapft, und der Erde gleich tief eingelegt, daß noch etwas Erdreich darüber gehe. In den Schwellen müssen Falze seyn, wenn die Klötze mit den eisernen Zinken herunter fallen, daß sie durchstoßen können. Oben werden beyde Säulen mit einem Oberschweife fest zusammen gemacht; an beyde Säulen werden etliche Rollen inwendig gemacht, die einen guten Zoll vor das Holz hinaus gehen, und sich recht gut drehen. Ferner wird ein Klotz gemacht, welcher zwischen beyden Säulen und auf den Rollen leicht und räumlich auf und nieder gehen kann. Durch den Klotz müssen etliche starke eiserne gespitzte Zinken gehen. An beyden Seiten des Klotzes wird noch an jeder Seite ein 6 Zoll starkes Stück glatt gehobeltes Holz angemacht, und befestiget, so daß der mittelste Klotz nicht heraus gehen kan, sondern gerade herunter fällt. Die Stellung mache man also: man nehme eine Stange, die von einer Säule fast zur andern geht; an einem Ende muß sie anstehen, von der andern Säule aber ein Paar Zoll ab seyn. Gegen die Mitte oben in dem Ueberschweife wird ein Loch gemacht, worin ein

Kloben 2 Zoll von der einen Säule, auch im Ueberschweife ein Kloben; unten an derselben Säule 2 ½ Fuß hoch eine Kimme, oder viereckiger hölzerner Nagel inwendig nur einen Zoll heraus steht. In der Mitte des Fallklotzes macht man eine Leine fest an, und zieht selbige durch beyde Kloben, so daß sie an der Säule herunter reiche, daran wird ein Stellholz gemacht. In der Stange muß auch eine Kimme oder Kerbe nicht weit von einem Ende seyn. So zieht man den Klotz mit der Leine herauf, nimmt das Stellholz, und setzt es unter den Nagel, und in die Kimme oder Kerbe der Stangen, daß die Stange in der andern Seite sich anstämme. An dem Ende aber, wo die Stange sich anstämmet, muß ein Stock untergesetzt, oder mit einem Schnürchen angehängt werden, daß sie in der Höhe bleibe. Und so wird es auf allen 3 Seiten gemacht, daß es wie ein Triangel sey, und also auf jeder Seite aufgestellt werde. Wenn man es aber aufstellt, müssen unter den Klotz 2 Gabeln gesetzet werden, daß sich der Aufsteller nicht selbst fange; und diese Gabeln muß man nicht eher wegnehmen, als bis alles fertig ist. In der Mitte des Fanges schlägt man einen Pfahl ein, und bindet einen Topf mit Honig darauf, oder hänget ein Stück Wildbret hinein. Sobald der Bär den Wind davon bekömmt, wird er solches nehmen wollen; stößt aber an die Stange, und wird also von den eisernen Zinken gehalten, bis der Jäger ihm heraus hilft. Die Gestelle können beständig auf den Gabeln stehen, und dem Bär zuweilen etwas hinein gesetzet werden. Wenn er einmal da gewesen ist, kömmt er auch wieder. Dergleichen Invention kann man auch im Felde gebrauchen, wo die Bären fleißig, nach dem Hafer und den Feldfrüchten gehen. Aber da müssen die Säulen, anstatt daß man sie dort eingegraben, auf Schwellen festgemacht werden, so daß sie aus einander geschlagen werden können. Die Gestelle müssen oben herein mit schwarzem Reisig behangen,

hangen, und unten auch dergleichen Reisig angeleget werden, daß es ein wenig wild aussehe. Oben auf die Gestelle werden dünne Breter gemacht, damit das Wetter nicht auf das Gestelle schlage.

In Finnland fängt man die Bären auf folgende Art. Man vergräbt in demjenigen Rodelande, welches man den Bär hat besuchen gesehen, eine aus stämmigem Holze zusammen gesetzte viereckige Maschine, mit darin befestigten Zacken, welche recht spitzig und mit guten Wiederhaken versehen seyn müssen. Diese Maschine, welche man in Schrebers neuer Cameralsch. V. Th. S. 282, abgebildet findet, gräbt man an einem Orte, den der Bär gewöhnlich zu besuchen pflegt, in den Hafer so ein, daß die Zacken mit der Erde gleich seyn; hernach überstreuet man sie mit Stoppeln und Stroh, damit das Raubthier nicht mißtrauisch werde; mitten darauf aber leget man eine todte Henne oder andere Aeßung. Wenn nun der Bär seinen gewöhnlichen Spaziergang geht, und entweder die Aeßung oder von dem Getreide fressen will, bleibt er mit einer Tatze hängen. Indem er sich mit aller Macht daraus losmachen will, kömmt er mit der andern auch hinein, und endlich mit allen vieren, da er dann Stand halten muß, bis er seinen verdienten Lohn bekömmt.

Endlich pflegt man auch die Bären also zu richten, daß sie sich selbst erschießen. Dazu setzt man 3 Säulen in einem gleichseitigen Triangel; wenn man Bäume so haben kann, ist es desto besser. Die Selbstschüsse müssen aber deswegen in einem gleichseitigen Triangel geleget werden, weil bey Legung derselben, oben über dem Schneller, etwas vorgesteckt wird; und wenn alle Stellung fertig ist, man sodann von einem nach dem andern, das vorgesteckte Holz wieder wegnehmen muß, damit selbige vom Bär losgezogen werden können. Mithin könnte dabey, durch Unvorsichtigkeit, einer unter den Selbstschüssen losgezogen werden, und sich der Mensch

selbst

selbst Schaden thun; liegen sie aber also, wie gedacht, in einem gleichseitigen Triangel, so ist man außer Gefahr. Gienge ja einer los, so trifft er zwar den Mittelpunct und Pfahl, woran der Draht angemacht ist, jedoch nicht nach dem andern Selbstschusse hinüber, sondern zwischen 2 Selbstschüssen durch. Die Säulen stehen vom Mittelpuncte 20 bis 24 Schritte. Eine jede Säule kann 10 Fuß hoch seyn. Vor jede Säule setzt man noch eine, welche kürzer ist. In dieser Säule macht man oben eine Larve oder Höhlung, daß man den Selbstschuß hinein legen, doch daß man ihn höher und niedriger richten kann. In der hintersten Säule werden höhere Nägel eingemacht, damit man den Selbstschuß befestigen könne. In der Mitte zwischen den Säulen wird ein runder, und 4 Fuß hoher Pfahl, außerdem aber noch 3 dreyeckige Pfähle geschlagen, daß sie mit der einen Ecke auf der Mitte zwischen 2 Säulen stehen. Auf den Mittelpfahl wird ein Topf mit Honig, oder etwas vom Viehe, das zu seinem Fraße dient; um die 3 dreyeckigen Pfähle aber ein hölzerner Reifen gemacht, welcher genau um die Pfähle passe, daß er aber nicht von selbst herunter falle. Um letzteres zu verhindern, kann man auch hölzerne Nägelchen darunter stecken. Die Selbstschüsse werden auf den Säulen festgemacht, oder man nimmt auch Pürschbüchsen anstatt der Selbstschüsse, und sind die mit deutschen Schlössern die besten. Dazu macht man an den Selbstschuß einen Draht, der an den Reifen in die Mitte lange, und die Drähte alle drey an den Reifen fest. Die Selbstschüsse ladet man mit 2 oder 3 Laufkugeln. Kömmt nun der Bär, und langet, in der Meinung, einen Raub zu finden, nach dem Topfe hinauf, so trifft er an die Drähte oder Reifen; indem aber letzteres geschieht, zieht der Reifen alle 3 Schüsse auf ihn los. Sollte er auch nicht den Reifen berühren, so muß er doch wenigstens 1 oder 2 Dräthe treffen; mithin büßet er sein Leben dabey ein. Die Selbstschüsse

muß

muß man auch mit hohlen Rinden von Bäumen bedecken, damit sie nicht naß werden. Ein mehreres von Selbstschüssen, nebst Abbildungen, siehe unter Selbstschuß.

Die Bärenjagd hat vieles mit der wilden Schweinsjagd gemein; denn die Jäger, welche ihnen nachstellen, müssen ebenfalls starke Bären- und Bullen-Beißer, auch andere starke Hetz-Hunde, bey sich haben, indem die Bären viele Hunde zusammen drücken und beißen können, dabey die Jäger sich nicht allzuweit auseinander trennen, sondern je zween und zween beysammen seyn sollen, daß einer dem andern im Fall der Noth beyspringen könne. Auch soll ein jeder ein gut Fangeisen oder Knebelspieß und Hirschfänger bey sich führen, daß er den Bär sich nicht auf den Leib kommen lasse, sondern ihm entweder einen Fang gebe, oder eine Tatze weghaue. So bald ihn einer verwundet, geht er schnell auf ihn los, und sucht ihm das Fangeisen aus der Hand zu drehen; giebt ihm aber ein anderer wieder einen Fang, so verläßt er den ersten, und geht auf den andern; daß sie also beständig abwechseln müssen, bis sie ihn abmatten und fällen.

Am besten werden sie also geschossen. Der Jäger tritt hinter einen starken Baum, und schießt ihn mit dem Rohr auf den Kopf; kann man ihm aber nicht zu dem Kopf kommen, so schießt man ihn auf den Leib, so läuft er davon, kömmt aber bald ganz rasend wieder. Wenn er nun im Wiederkehren den Kopf vorwärts bietet, so schießt man ihn auf den Kopf, davon er gewiß fällt, da dann der andere ihm alsobald mit einem Spieß unten am Bauch durchs Leder stoßen muß; denn anderswo ist ihm nicht beyzukommen. Andere Jäger pflegen ihnen also nachzustellen. Sie legen auf eine aufgerichtete Deichsel von einem Wagen oder hohen Baum ein Rad, darauf setzen sie einen Honigstock; wenn nun der Bär die Bienen schwärmen sieht, steigt er hinauf, und stre-

bet dem Honig nach; unten um den Baum oder Deichsel werden spitzige mit Eisen beschlagene Pfähle eingeschlagen; wenn nun der Bär sich bemühet, über das Rad hinüber zu klettern, so geschieht es, daß er darüber in die spitzigen Pfähle herunter stürzet, da man ihm dann bald mit Spießen oder Aexten, oder auch mit einem Schuß auf den Kopf beykommen kann, weil er sich aus den Pfählen sogleich nicht herausranken kann. Im Fallen aber braucht der Bär diese Vorsicht, daß er den Kopf verwahret, und sich wie eine Kugel zusammen krümmet, daher unten spitzige Pfähle eingeschlagen seyn müssen. Die Polen haben, außer diesen Vortheilen, noch diesen Einfall: sie machen auf dem Baum über den Honigstock mit einer Weide einen starken Hammer fest, an dem Orte, wo der Bär zu dem Stock kommen kann; wenn nun der Bär auf den Baum gestiegen ist, und nahe zu dem Honigstock kömmt, so hebt er den Hammer anfänglich gemächlich auf, welcher ihm aber zurück auf den Kopf schlägt; über diesen Schlag entrüstet sich der Bär, und stößt diesen Hammer mit mehrerer Gewalt von sich, dabey er durch den Hammer im Zurückschlagen noch einen stärkern Schlag bekömmt, welchen er immer stärker zurück schlägt, und endlich durch die heftigen Schläge auf den Kopf dummlicht wird, daß er in die spitzigen Pfähle herab stürzet. Eine Abbildung davon, siehe im IV. Th. Fig. 162.

Die Bärenjagd gehört nicht nur zur hohen Jagd, sondern sie ist auch noch etwas mehr, und wird an den meisten Orten zu einem sonderbaren fürstlichen Regalstück und Herrlichkeit gerechnet, so daß sie weder unter das Schwarz- noch Rothwildbret gezählet wird, sondern eine besondere Art ausmacht. Daher auch unter der Verleihung der hohen Jagd die Bärenjagd nicht mit begriffen ist. Wie dann in Hessen das sehr alte Geschlecht derer von Riedesel mit der Bärenjagd absonderlich investirt ist.

Die

Die weidmännischen Redensarten vom Bär sind folgende. Der Bär hat eine Haut, und kein Fell. Er wird aufgeschärft, zerwirket. Er brummet, nicht: er schreiet. Er hat Tatzen oder Branten, und keine Füße. Er gehet von oder zu Holze, und seinem Lager, nicht: er trabet. Er schlägt, was ihm vorkömmt. Er raubet. Er gehet von oder zu Loch oder Lug, welches seine Höhle ist, da er sich über Winter einleget. Er frißt, erhebt und erniedrigt sich. Er springet, steigt, fällt, trifft, und erdrückte. Wird gejagt mit Hunden, gefangen im Fang, und erschossen. Das Bärenfett nennet man Feist. Ein Männchen machen, wird von ihm gesagt, wenn er sich in die Höhe richtet.

Der Bär wird, in Ansehung seiner guten, und nahrhaften und delicaten Kost, in Riga, Polen und Rußland ohne Bedenken gegessen, doch meist nur von den Bauern, und zwar die alten sowohl als die jungen Bären. Wenn aber eine oder andere adelige Herrschaft oder Andere dazu Belieben tragen, so bedient man sich der jungen Bären, von denen man gewiß seyn kann, daß sie klein Fleisch gefressen haben. Sie sind im October sehr fett, und alsdann dazu am besten. Auch die Schweitzer sollen das Bärenfleich genießen, wie dann auch in Finnland die Bauern keine Verächter dieser Kost sind. Ihr Wildbret schmeckt süß und ekel, wie zahmes Schweinfleisch, ist schleimig, unverdaulich, giebt daher schlechte Nahrung, und wird mehr zur Arzeney, indem man das Feist daraus kochet, als in der Küche, verbraucht. Die Alten haben so gar die Bärenköpfe verbrannt, weil sie das Gehirn für Gift gehalten haben. Heut zu Tage aber werden der Kopf und die Tatzen als eine sonderbare Delicatesse für die Herrschaft folgender Gestalt zugerichtet.

Man nimmt einen Bären-Kopf, nachdem derselbe wie ein Schweinskopf abgeschnitten worden, und

brennet

brennet ihn auf gleiche Art mit heißen Eisen. Hierauf schneidet man ihm vorn am Maule das Fleisch los, und zugleich inwendig die Nase entzwey, damit solche überbrochen werden kann. Sodann wäscht man ihn sauber ab, setzt ihn mit Wasser, Wein und Essig zum Feuer, wirft daran viel Salz, nebst allerley Kräutern, als: Thymian, Salbey, Lorbeerblättern, Rosmarin, u. a. m. darin er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gar, so hebet man ihn vom Feuer, und läßt ihn also in der Sulze erkalten. Bey dem Anrichten wird er aus dem Topfe heraus genommen, überall wohl beschnitten, und, aufs beste ausgeziert, auf die Tafel getragen, und kann ihm eine Citrone oder ein Borsdorfer Apfel ins Maul gegeben werden.

Die **Bären-Tatzen** müssen zuförderst sauber vorbereitet werden, welches also geschieht: nachdem sie unten an den Knorren abgehauen worden, wäscht man sie sauber aus, und setzt selbige mit Wasser ans Feuer, da sie so lange, bis sie Haut und Haare fahren lassen, kochen müssen. Hierauf zieht man ihnen die Haare samt den Häutchen fein sauber herunter, und nimmt sich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleische mit weggerissen werde. Hat man sie nun auf das reinste geputzt, werden sie so lange in kaltes Wasser gelegt, bis sie endlich ganz weiß werden, da sie sich dann auf verschiedene Arten, wie es nur beliebig, zurichten lassen, davon nur eine Art, nämlich mit einer Senf-Brühe, hier anzuführen genug seyn wird. Nachdem diese zuvörderst, erwähnter Maßen, ganz weich abgekocht worden, setzt man Butter ans Feuer; und wann solche braun ist, gießt man ½ Nößel guten Senfwein und Brühe, so viel als man genug zu haben meinet, hinzu; thut auch Citronen, Zucker, Pfeffer und Ingber daran, und läßt alles wohl durch einander kochen. Hierauf legt man die Bärentatzen hinein, und läßt sie ganz mürbe darin sieden, wozu Einige ein Paar ganze Zwiebeln werfen,

solche

solche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey diesen lezten legt man die Tazen ordentlich in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und garniret sie mit Gebackenem.

Die Haar des Bären, welche im Winter am besten ist, wird gar gemacht, und zu Muffen für Manns- und Frauenspersonen, zu Mäzen, zu Matrazen für Soldaten im Felde, zu Decken der Reitpferde, auch zu den Fußböden der Kutschen, der Wärme wegen, und über die Küsten, solche vor Nässe zu bewahren, gebraucht. Mit den Bärenhäuten, welche das stärkste Rauchwerk von Haaren sind, wird von Rauchhändlern und Kürschnern ein großer Handel getrieben. Und zwar wird, von Polen und Moskau aus, mit diesen Häuten am stärksten gehandelt, die nach der Beschaffenheit ihrer Größe und der Haare im Werthe unterschieden sind. Insbesondere werden 1) die weißen Bärenhäute über Rußland zu uns gebracht. Ihr Haar ist lang, weiß, und so weich wie Wolle. Man macht Mannsmuffen und Wildschuren davon. 2) Die schwarzen Bärenhäute kommen aus Polen, und sind oft bis 8 Fuß lang. Man macht aus den männlichen Bälgen Pferdedecken und Husarenmüzen; aus den weichern weiblichen aber die schwarzen Mannsmuffen. 3) Die grauen Bärenpelze liefert Polen ebenfalls. Sie sind klein, und aus schwarzen und silberweißen Haaren gemischt. 4) Die röthlichen Pelze kommen von den rothbraunen Honigbären. Alle werden zu Muffen und Pferdedecken gebraucht. Die Bärenhäute haben vornämlich die alten Deutschen, nach des Tacitus Zeugnisse, anstatt der Betten gebraucht; daher mag es auch gekommen seyn, daß man einen faulen, trägen, schläfrigen Menschen einen Bärenhäuter genannt hat.

In der Arzeney braucht man vom Bär das Fett, die Galle und die Augen. Das Fett wärmet, zertheilt und erweicht; dient in Ohrenweh, Haarausfallen, Gicht-

schmeren, Ohrengeschwulsten und Geschwüren an Schienbeinen. In Brüchen und im Vorfall der Gebärmutter, gebrauchen es insonderheit die Weiber, und salben den Rücken oder das Kreuz damit; es macht auch sonst die Haare weiß. Die Galle wird, wenn sie getrocknet, gepülvert und in Branntwein eingenommen wird, als ein bewährtes Mittel wider die Mutterbeschwerung angesehen; auch dient sie innerlich in fallender Sucht, Keichen und Gelbsucht; äußerlich im Krebs, fressenden Geschwüren, Zahnweh, dunkeln Augen, aufgestrichen. In Finnland gebrauchen die gemeinen Leute dieselbe wie eine Panacee, nehmen sie ein, schwitzen darauf, und curiren sich damit oft glücklich. Das rechte Auge ausgegraben und getrocknet, hängt man den Kindern wider das Schrecken und Auffahren im Schlafe an. Manche binden es auch am linken Arm, und vertreiben das viertägige Fieber damit.

Bär, Kamm, Schwälle, Wuhr, Fr. Batardeau, ist ein Damm, welcher entweder von Holz oder Stein in einem Wassergraben aufgeführt wird, der von ungleichem Horizont ist, von 8 bis 12 Schuh breit, und so hoch, daß er etliche Schuh über das Wasser geht. Es wird dieser Damm oben wie ein Dach formirt, und in der Mitte mit einem runden Thurm, von 5 bis 6 Schuh im Durchmesser, und eben so hoch, versehen, damit niemand hinüber steigen könne. In der Mitte des Bärs aber sind ein oder mehrere Löcher, durch welche das Wasser abgelassen wird. Siehe auch Wehr.

Bär, wird auch der Kloz an Rammmaschinen genennt; siehe Ramm-Maschine.

Bären, sagen die Jäger von der Bärin, wenn sie hizig in der Brunst läuft, welches alljährlich nach Lichtmesse geschieht.

Bären-Beißer, Bollenbeißer, Bullenbeißer, nennt man diejenigen Hunde, welche ziemlich groß sind, kurze gelbliche Haare, einen dicken kurzen Kopf, breite und

schwarze

schwarze Schnauze und weiten Rachen haben, mit den Augen sehr unfreundlich und wild aussehen, dabey aber nicht so hoch von Schenkeln, als stark von Leibe sind. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schwanz und Ohren verstutzt, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchse und Bären, imgleichen zur Ochsenhatz, abgerichtet zu werden. In Ermanglung derselben werden englische Doggen dazu gebraucht. Weil die Bärenbeißer sehr grimmig sind, und Menschen und Vieh öfters unversehens anfallen: so ist, in den sächsischen sowohl als brandenburgischen Gesetzen, solche zu halten, verboten.

Bär-Dill, Bärfenchel, Bärwurz, Peucedanum *L.*; siehe Haar-Strang.

Bär-Eisen, siehe Fang-Eisen.

Bären Füsse, Bären-Tatzen, eine gewisse fehlerhafte Beschaffenheit der Füsse bey Pferden; s. unter Fessel.

Bären-Klau, L. Branca ursina; siehe *Acanthus*.

Bären-Kraut, Wollkraut; siehe *Verbascum*.

Bär-Lapp, Lycopodium; siehe Kolben-Mos.

Bärlatschen, nennt man Schuhe und Quartierpantoffeln von Kälberhaaren. Die Haare werden über Bindfäden geflochten und zusammen geschoben, daß sie den Bindfaden bedecken. Verschiedene Personen tragen sie im Winter, der Wärme wegen, nicht allein im Hause, sondern auch außerhalb dem Hause und auf der Reise, über den Schuhen und ohne Schuhe, besohlt und unbesohlt.

Bär-Maus, siehe Murmelthier.

Bär-Mutter, siehe Gebär-Mutter.

Bär-Ohrlein, Bären-Ohrlein, Bär-Sanikel, siehe *Auricula ursi*.

Bären-Traube, Uva ursi; siehe Sand-Beere.

Bär-Wurz, s. Acanthus germanicus, u. Haar-Strang.

Bärsch, siehe Barsch.

Bärteln. Es gehen die Tuche den Tuchmachern und Scherern eins ums andere durch die Hände, und bekommen

es diese letztern wohl dreymal in die Hände. Das erstemal schert er es nur zu halben Haaren, und das heißt gebärtelt. Der Tuchmacher weicht es darauf wieder ein, und kardet es mit scharfen Karden, daß es dicke Haare bekömmt. Das anderemal schert es der Tuchmacher wieder, und das heißt sodann erst schlechthin geschoren; darnach wird es gefärbt, und aus der Farbe kömmt es an den Rahmen, um daran zu trocknen, und gleich zu ziehen. Sodann muß es erst der Tuchscherer recht ausscheren.

Bätze, heißt ein Hund weiblichen Geschlechts, welchen man auch außer diesem eine Hündin zu nennen pflegt. Es sind diese insgemein die wohlgewachsensten und gelehrigsten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Bäume, siehe Baum.

Bäumen. Wenn von den Leinwebern die Werft geschert und zusammen gebracht ist, wird eine Stärke von Rockenmehl oder Leim gemacht, die Werft dadurch gezogen, und über dem Ofen wieder getrocknet, darauf aber sofort über den Wirkstuhl gebäumt, d. i. es wird auf den Wirkstuhl jeder Faden durch ein besonderes Ringelchen, und zween Fäden allemal durch ein Rieth oder Rohr gezogen, hinten auf den Garnbaum gewickelt oder gerollt. Siehe auch Aufbäumen.

Bäumen, von den Pferden, siehe Baumen.

Bäurisch Werk, in der Baukunst, Fr. Bossage rustique; siehe Bossage.

Baffetas, oder Bastas, ist eine Art Kattun, oder ein sehr grobes Gewebe, welches aus ganz weißen baumwollenen Fäden besteht, und aus Ostindien kömmt. Die besten sind die suratischen. Sie haben 13¾ bis 14 Ellen in der Länge, und ⅞ in der Breite. Es giebt deren auch, die nur ⅝, und auch gar nur ½ Elle breit sind. Die schmalen Baffetas heißen Orgagis, Nossaris, Gaudivis, Nerindes und Dabouis, von den Oertern,

Oertern, wo sie gemacht werden. Außer diesen giebt es auch Baffetas narrow-white, (welches ein englisches Wort ist, und schmalweiß bedeutet,) welche 13½ Elle in der Länge, und ¾ Elle in der Breite liegen; Baffetas broad-white (breitweiß), welche 14 Ellen lang und ¾ breit sind; Baffetas broad-brown (breitbraun) und andere, narrow-brown (schmalbraun). Diese zwo Arten sind rohe Kattune; die ersten etwas breiter, und die andern etwas schmäler. Die schmalen haben 14 Ellen in der Länge, und ½ Elle in der Breite; und die breiten haben gleiche Länge, und ¾ in der Breite.

Von einer andern Art ostindischer Zeuge, so ebenfalls den Namen Baffetas führt, siehe Schaub.

Bagace, Bagasse, heißen die Zuckerröhre, wenn sie in der Mühle gewesen; siehe unter Zucker.

Bagatini, eine Münze; siehe Piccolo.

Baggern des Torfs, Baggertorf; siehe unter Torf.

Baggert, Backert, Hafenräumer, Fr. Ponton, Holl. Bagger, heißt, in Holland, und in den Seestädten, ein Schiff, auf welchem eine Maschine, womit man in den Häfen, Anfuhrten und Gräben, den Schlamm und Sand, so nach und nach hineingeführt, und womit sie verschlämmet worden, ausschöpft, und ihnen die gehörige Tiefe wieder giebt. Es besteht dieses Gerüste aus einem Schöpfrad mit Schaufeln oder Eimern, welche auf den Grund reichen, und den Schlamm erheben. Es ist an einem Getriebe fest, welches durch Menschen oder Pferde umgetrieben wird. Diese Arbeit nennt man Baggern. Ein mehreres davon siehe im Art. Hafen.

Bagnolette, eine Weiberhaube oder ein Schleyer, wodurch das Gesicht halb bedeckt wird.

Bague, heißt, auf der Reitschule, ein Ring, wornach mit der Lanze gerennet wird; daher sagt man Courir la bague. Auch versteht man darunter ein jedes Kleinod, welches mit einigen Edelsteinen besetzt ist; insbesonde-

re aber wird es nur von den Ringen gesagt, die man an den Fingern trägt.

Baguenaude, Baguenaudier, L. Colutea; s. Linsen-Baum.

Baguette divinatoire, siehe Wünschelruthe.

Baguettes, werden gewisse Tulpen aus Flandern, der Stärke und Höhe ihres Stängels wegen, genannt.

Bahar, Bahaire, oder Barre, ist ein zu Ternate, Malacca, Achem, und an vielen andern Orten in Ostindien gebräuchliches Gewicht. Es ist zweyerley; der große und kleine Bahar. Mit dem großen Bahar werden Pfeffer, Würznägelein, Muskatennüsse, Ingber, Zimmet, und andere Gewürze gewogen. Er besteht aus 200 Catis; der Catis aus 26 Taels, oder 38½ Unzen, nach portugiesischem Gewichte, indem jeder Tael zu 1½ Unzen dieses Gewichts gerechnet wird, dergestalt, daß dieser Bahar aus 550 portugiesischen Pfunden besteht, die zu Paris, Strasburg, Amsterdam, Besancon, u. s. w. 481 Pf. und 4 Unzen betragen. Mit dem kleinen Bahar wägt man das Queckſilber, den Zinnober, das Elfenbein, die Seide, den Bisam, und andere kostbare Waaren. Dieser Bahar hält auch 200 Catis; jeder Catis aber nur 22 Tael, oder 32½ Unzen in Portugal; dergestalt, daß er nur 458 Pf. 13 Unzen in Portugal beträgt, welche ungefähr 401 Pf. 7 U. zu Paris ausmachen. Der chinesische Bahar hat 300 Catis, die aber zu Malacca nur 200 ausmachen, indem jeder chinesischer Catis nur 16 Taels hält. Der Tael welcher nur 1½ Real von Achten wiegt, besteht aus 10 Mas oder Maſes, und jeder Mas aus 10 Condorius. Der Bahar von Mocha, einer Stadt in Arabien, thut 420 Pfund, und man muß 15 Trassels zum Bahar haben. Nach diesem Gewichte wird der Kaffee verkauft.

Bahne, L. Via trita, ist ein geebneter, richtiger und planirter Raum, oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen läßt. Also heißt es eine Schlitten-Bahne, wenn, nachdem es geschneiet, der Schnee nebst dem Eise alle Löcher und Tiefen eines Weges ausgefüllt, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kann. So nennt man auch in der Reitkunst denjenigen Platz die Reit-

bahne,

bahne, wo sowohl Menschen als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und geübt werden, weil solcher Ort ebenfalls schön geebnet und täglich planirt seyn muß. Renn-Bahne, ist ein geebneter Raum, da Wettläufe, Ringelrennen, und andere Uebungen zu Pferde getrieben werden. An einem Beil oder Axt, heißt diejenige Seite, die nächst der Schneide heran läuft, die Bahne; ingleichen braucht man dieses Wort von derjenigen wohlgehärteten Fläche eines Hammers oder Fäustels, wo unmittelbar der Schlag geschieht. Endlich nennen die Seiler in den Seestädten den Ort, wo sie ihre Seile machen, die Reeper-Bahne, von den Seilen oder Stricken, welche im Plattdeutschen Reep genannt werden. Siehe auch Deck-Bahne.

Bahne halten, heißt bey den Fleischern, im Austragen des Fleisches auf den Verkauf eben den Weg auf diejenigen Oerter und Dörfer nehmen, den ein anderer Fleischer mit seinem Fleische geht. Denn an einigen Orten ist der verderbliche Gebrauch, daß die Fleischer ihr Fleisch aus den Städten auf den Dörfen hausiren tragen, welches doch wider den Zweck dieses Stadthandwerks streitet, als welches eben den Landmann in die Städte ziehen soll. Daher haben einige Fleischer in ihren Artikeln ausgemacht, es soll einer so viel als der andere austragen, und keiner dem andern die Bahne halten.

Bahn hobeln, ist ein bey den Böttchern gebräuchliches Wort, und bedeutet die Arbeit, wodurch der Boden eines Gefäßes wohl gebahnhobelt, d. i. zierlich ausgehobelt wird.

Bahobab, siehe *Baobab*.

Bahre, Baare, Trag-Bahre; siehe Trage.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren-Beißer, Bahren-Grolzer; siehe Krippen-Beißer.

Bahut, heißt zwar eigentlich eine Kiste mit einem rund erhabenen Deckel; es wird aber auch die Art von Mützen

oder Kopfbedeckung also genannt, welche zu den Dominos und Masken getragen werden, um am Haupte ganz unkenntlich zu bleiben.

Bai, siehe *Bay*.

Baigner, siehe Bad.

Baigu, siehe *Begu*.

Baji equi, heißen kastanienbraune Pferde.

Baille, siehe Butte.

Baillet, Cheval baillet, ein gelbes oder falbes Pferd.

Bailliage, Bailliveau; siehe *Baiveau*.

Bailloque, Bayoque, heißt bey den Franzosen, eine Art von Straußfedern, die von Natur mit Dunkelbraun und Weiß vermischt sind. Siehe Strauß.

Baillote, Ballote, Andorn; siehe *Marubium*.

Bain, siehe Bad.

Bajocco, oder Bajoco, Fr. Bajoque, ist eine kleine päbstliche Kupfermünze, welche zu Rom geschlagen wird; daselbst, wie auch in dem Kirchenstaate, gangbar ist, 5 Quatrini hält, und nach unserer Münze etwa $3\frac{1}{2}$ Pfennig beträgt. Deren 10 machen einen Giulio oder Paolo, unsers Geldes ungefähr 3 gute Groschen, oder $11\frac{1}{2}$ Kreuzer aus; und muß man ihrer 100 zu einem römischen Scudi haben, welcher heut zu Tage ungefähr 5 Livres und 5 Sols französischer Münze gilt. Man hat auch halbe Bajoccos.

Bajoire, heißt, bey den Franzosen, eine Münze, oder ein Schaustück, dessen Gepräge 2 Köpfe im Profil hat, deren einer vor dem andern hervor ragt; wie man dergleichen von Ludewig und von Carlomann, vom Könige Heinrich IV, und der Marien von Medicis, sieht. Sie gelten zu Genev 3 Livres 15 Sols. Siehe auch Drey-Guldenstücke.

Bajoque, siehe Bajocco.

Bajoue, nennt man, im Französischen, die Schweinsbacken. Sie werden en Ragoût gegessen.

Bajous, siehe *Cachou*.

Baique, ein gewisser Zeug; siehe Bayette.

Baisse, Baize, Beisse; siehe Beize.

Bajali, siehe Ballen-Binder.

Baizonge, ist eine Art Schwamm (Fungus), die in Persien an einigen Bäumen wächst, von da man sie nach Damascus bringt. Die Färber in der Stadt Damascus und in Diarbeck, wenn sie die Seide mit ihrer schönen Carmesinfarbe färben, gebrauchen diese Art Schwamm, fein pulverisirt, mit dazu. Diese Carmesinfarbe ist alsdann viel schöner, als alle Carmesine, die man in Frankreich und Italien macht.

Bakkeljau, siehe Kabliau.

Balachaun, ist ein in Tonquin gebräuchliches Gericht, und ein gemischtes Wesen, welches einen sehr starken Geschmack hat, für die Einwohner aber ein sehr köstliches Essen abgiebt. Dieses zu verfertigen, werden Krabben, und kleine Fische, den Sardellen gleich, in einen irdenen Topf zusammen gethan, hernach ein nicht allzu scharfes Salzwasser darauf gegossen, und der Topf wohl zugedeckt. Weil nun das Salzwasser nicht zu scharf ist, werden die Fische auch davon nicht hart, welches auch nicht verlangt wird, zumal da sie gar nicht ausgenommen werden. Diesemnach werden sie in kurzer Zeit zu einem Mus, und wenn sie solchergestalt eine Weile gestanden, und gleichsam zur Suppe worden, wird der Saft in andere Gefäße gedrückt, und zum Gebrauch aufgehoben. Das dicke Wesen nun, so hernach übrig bleibt, wird Balachaun, und der daraus gedrückte Saft Nuckemum genannt. Arme Leute essen das Balachaun zum Reis; es stinkt wohl etwas, doch ist der Geschmack durchaus nicht widrig, sondern scheint noch gut genug zu seyn, wenn man dessen nur ein wenig gewohnt ist. Das Nuckemum hat eine blaßbraune Farbe, fast graulich, ist aber überaus klar. Dieses schmeckt sehr gut, und wird von den Landeseinwohnern nicht nur für eine Tunke über das Geflügel gehalten, sondern auch mit dem Soy verglichen.

Baladar, Balado *Arabum*; siehe *Anacardium*.

Baladou, werden in der Provence die Abtheilungen oder Kammern der Fischzäune genennet; siehe Fischzaun.

Balaena, siehe Wallfisch.

Balai, Balay heißt, bey den Falkenirern, der Schwanz an den Vögeln; und bey der Jägerey, die Spitze an dem Hundeschwanze.

Balai, siehe Besen.

Balais, eine Art von Rubinen; siehe unter Rubin.

Balance, Balances, L. Bilanx, Libra, Trutina, heißt eigentlich eine Wageschale, oder eine Wage mit zwo Schüsseln, die auf beyden Seiten gleich sind, und wovon eine Schüssel oder Schale nicht mehr beschwert ist, als die andere; daher auch die eine nicht tiefer herunter, als die andere hinauf, gezogen wird.

Von der Bedeutung dieses Wortes bey den Kaufleuten aber, siehe im Artikel Bilanz.

Bisweilen bedeutet Balance auch die Erklärung oder Angebung der Schiffer wegen der Effecten und Waaren, die sie geladen haben; und zwar ist dieses Wort in solchem Verstande absonderlich unter denen Kaufleuten, die nach Holland, vermittelst des Rhein- und Maasflusses, handeln, im Gebrauche.

Balançons, nennen die Franzosen eine Art Tannenholz, welches in kleinen Stücken verkauft wird; und womit man in Languedoc einen großen Handel treibt.

Balantin, ein Fischfang mit Angeln, welcher an der Küste von Valentia in Spanien üblich, und von dem Fischfange mit dem Libouret nicht sehr verschieden ist.

Balanus myrepsica, siehe *Behen*.

Balaou, eine Art Sardellen, welche um die Insel Martinique gefangen wird.

Balasc, Ballasse, blasser oder Ballaß-Rubin; siehe unter Rubin.

Balasor, Balassor, ist ein aus Baumrinde gemachter Zeug, welchen die Engländer aus Ostindien bringen. Die Stücke sind 8 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ breit. *Ba-*

Balassan, siehe indianischer Balsam, unter Balsam.

Balasse, eine Art von schlechter Oberdecke, mit Haferspreu ausgestopft, der sich in Frankreich die armen Leute bedienen.

Balast, siehe Ballast.

Balastri, nennt man zu Smyrna die schönsten Draps d'or, die zu Venedig gemacht werden, und welche die venetianischen Schiffe in die levantischen Handelplätze bringen.

Balatus, siehe Blöken.

Balaustien-Röslein, gefüllte Granaten-Blüthe, wilde Granatäpfelblüthe, wilder oder unfruchtbarer Granatbaum, L. Balaustia, Balaustium, Fr. Balauste, Balaustier; siehe unter Granat-Baum

Balazées, oder Sauvaguzées von Surate, sind weiße baumwollene Tücher, die in dieser Stadt des großen Mogols und in ihrer Gegend gemacht werden. Sie haben 13½ Elle in der Länge, und 1⅔ in der Breite.

Balbahn, ist ein Kunstwort in der Jägerey, und wird von dem Birkhahn gesagt, wenn er auf gewisse Art geschossen wird, welches man auf den Balbahn schießen nennt. Siehe unter Birk-Hahn.

Balche, ein Fisch; siehe Bleih.

Balcke, Balcken; siehe Balke.

Balcon, Trompetergang, wird in der Civilbaukunst ein Gänzlein genennt, welches mit einem eisernen oder steinernen Geländer vor ein großes Fenster, so wie eine Thüre bis an den Boden eröffnet werden kann, gebauet wird. Dergleichen Fenster mit einem Balcon schicken sich nur an Paläste und große Gebäude. Der Balcon selbst muß, nach den Regeln der Baukunst, einen festen Grund haben, und wird derselbe deswegen meistentheils mit freystehenden Säulen unterstützt, um dadurch sowohl die Festigkeit als Schönheit des Balcons zu vermehren; denselben aber auf Kragsteine zu sezen, leidet weder die Zierlichkeit noch Dauerhaftigkeit, zumal die Kragsteine nur Nothstützen sind, und nirgends gebilligt werden können, wo man für andere Raum hat. Das Fenster selbst, vor dem der Balcon kommen soll, wird, weil es seines gleichen an dem Gebäude nicht hat, in der Mitte desselben angebracht,

und

und mehr als die übrigen ausgezieret. Also kann das Gesims des Balconfensters von Pilastern getragen werden, indem es nach Proportion des Fensters gröser ist, als die übrigen. In das Giebelfeld, oder wenn man keinen Fronton hat, auf das Gesims pflegt man das Wapen, imgleichen Statüen, zu setzen. Auch kann das Fenster, weil es breit ist, oben mit einen Bogen geschlossen werden, und um diesen Bogen, welcher nicht gar zu niedrig seyn soll, wird es höher gemacht, als die Fenster zur Seite, und dann läßt sich auch seine Verzierung aus der Einrichtung der Arcaden hernehmen. Sonst wird der Balcon etwas, wiewohl unvermerkt, abhängig gemacht, damit der Regen abrinnen könne. Man pflegt auch in Gartenhäusern Balcons anzubringen, welche dazu dienen, daß man sich desto freyer umsehen kann.

Ein Mehreres von Balconfenstern, siehe unter Fenster.

Von den eisernen Gittern vor Balcons, siehe im Art. Gitter.

In der Schiffbaukunst versteht man durch Balcon, den am Hintertheile groser Schiffe theils zur Bequemlichkeit, theils zur Zierde, bedeckten oder offenen Gang.

Baldrian, siehe *Valeriana*.

Baleine, L. Balæna; siehe Wallfisch.

Balg, L. Pellis, Exuviæ, Fr. Peau, Cuir, bedeutet 1) eigentlich ein rauches Fell, welches kleinen Thieren, die bey ihrem Schlachten ungeöffnet bleiben, ganz abgestreift wird. Zu solchen gehören Baum- und Steinmarder, Kaninchen, Eichhörner, Hamster, Hasen, Iltisse, virginische und moscovitische Genetten, Kuhnrücken, Fehe, so Grauwerk genannt wird ꝛc. Auch mit den Wölfen und Füchsen wird nicht anders umgegangen, daher auch ihr Fell nicht Haut, sondern Balg genennt wird. So streifen auch die Ottern und Schlangen jährlich ihre Bälge, welche Plinius daher Exuvias oder Membranas nennt, ab. Alle diese Arten von Bälgen nun, der Schlangen Bälge ausgenommen, sind ein Stück der Hauptmaterie, daraus die Kürschner und Rauchfärber ihre Waare machen. Insonderheit können

nen es die Jäger nicht leiden, wenn man dem Fuchse oder Hasen ein Fell oder eine Haut zueignet.

Sodann wird 2) das Wort Balg auch einem ausgestopften Vogel, der bey dem Vogelfange gebraucht wird, beygelegt. Es wird derselbe auf einem Pfählchen in die Erde gesteckt, daß es scheint, als wenn er auf seinen Füssen stände; welches denn zu dem Ende geschieht, daß man die herum fliegenden Vögel damit betriegen, und auf den Herd locken möge.

Balg, L. Gluma oder Folliculus, wird das dünne Häutchen oder die Hülse an der Aehre genannt, darin das Samenkörnchen sizt.

Balg abziehen, oder abstreifen; siehe Abziehen und Abstreifen.

Balgen, Baljen, sind vom Wasser selbst gemachte Canäle.

Baline, heißt in Frankreich ein grober wollener Zeug, eines sehr geringen Werthes, dessen man sich zum Einpacken der Waaren bedient.

Balise, siehe **Baak**.

Balisier, Balizier; Cannacorus; siehe Rohr. (indianisches Blumen-)

Baliveau, oder Bailliveau, ein im Holzhandel gebräuchliches Wort, worunter gewisse Stämme von Bäumen verstanden werden, welche in einem Gehau stehen bleiben müssen, und deren Anzahl von jedem Morgen Landes bereits in den Holz- und Forstordnungen bestimmt ist. Gemeiniglich aber verstehen die Franzosen durch Baliveaux, die Eich- Buch- und Kastanienbäume, die unter 40 Jahren sind.

Die von zwey Gehauen heißen Perots; die von drey Gehauen Tayons. Mann nennt sie modernes, bis sie 60 oder 80 Jahr alt sind; alsdann werden sie hohe Bäume, Stamm oder Oberholz, Arbres de haut vent oder futaie genannt.

Die Forstbeamten müssen die Baliveaux zeichnen, und dieses nennt man Balivage, oder Baillivage.

Baliveau sur souche, heißt ein schöner Stamm (Brin), den man auf einem Stocke stehen läßt. Diese sind nicht so gut, als die vom Samen aufgewachsenen. Man nennt sie auch Lais, Etalons, Samenbäume, und Bois de reserve, aufgesparte Bäume.

In der deutschen Forstsprache heißen die mit dem ersten Hieb zurück gelassenen Bäume, Laßbäume, Laßreiser, Bannraitel, Hägereiser, Samenreiser. Wenn sie den zweyten Hieb überstanden haben, heißen sie Oberständer, Vorständer, Sommerlatten. Wenn sie 3 bis 4 Hiebe überstanden haben, angehende Bäume. Wenn sie die völlige Größe und Stärke haben, die ein Baum bekommen kann, Hauptbäume.

Von den Laßreisern, s. Hrn. DUHAMEL von der Holzsaat, und Pflanzung der Waldbäume, vom Hrn. Oelhafen übersetzt. Nürnb. 1763, 4. S. 143—148.

Balke, Balken, L. Tignum, Trabs, Fr. Poutre, Chevron, sind große, starke, vierkantige, schon zurecht gehauene Hölzer, Fig. 67, welche allermeist durch die Tiefe eines Hauses gelegt, und insgemein, zum Unterschied der andern, Haupt- oder Bindebalken a, genannt werden. Es geben diese nicht nur den Boden eines obern Zimmers ab, sondern sie sind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man sie auch in der Absicht, wie diese Decke zubereitet werden soll, bald nahe, bald weit von einander gelegt, findet. Zuweilen dobelt man sie gar in einander, oder füllt den Zwischenraum mit etwas schwächerm Holze, so ebenfalls gehörig an einander geplattet ist, genau aus. Wenn die Tiefe des Hauses so groß, und daher die Balken, so sie anders nicht auf eine Scheidewand zu liegen kommen, sich, wegen ihrer Länge, in der Mitte biegen möchten, so legte man unter solche vor diesem querdurch einen ziemlich starken Balken oder Unterzug b, jetzt aber statt dessen über dieselben einen Träger c. Wenn außer diesen in den ersten und letzten Balken eines Gebäudes unter den Dachstuhl kurze Hölzer eingesetzt, und auf die

beyden

beyden Haupt-Hölzer oder Platt-Stücke d der übrigen äußersten Wände aufgelegt worden, daß es von außen das Ansehen hat, als wenn Balken durchgelegt wären, so heißen diese kurzen Stücke Strich-Balken e, und dienen sowohl zur Festigkeit als Zierlichkeit eines Gebäudes, und sind in manchen Fällen, z. B. bey den Pavillons und Zeltdächern unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dachwerk 2 und 2 Sparren oben gegen den Forst zu, und etwas über die Mitte, durch kurze Balken zusammen, von denen die kleinsten zu oberst Hahnen-Balken f, die andern weiter unten aber Kehl-Balken g, genannt werden. Zuweilen wird das Wort Balken bey Scheunen, für die Vor- oder Emporscheune gebraucht.

Es wird mit den Balken, und zwar sowohl von Eichen-, als Tannen- und anderm Holze, zu Amsterdam ein großer Handel getrieben. Siehe Bau-Holz.

Balken, (Ege-) siehe unter Ege.

— — (Grund-) siehe in G.

— — (Hebe-) } siehe in H.
— — (Heck-) }

— — (Lager-) siehe unter Brücke.

Ball, heißt überhaupt eine jede runde Figur, und sonderlich eine in den Händen gehaltene Materie, als Schnee, Wachs u. d. gl.

Ball, L. Pila, Sphæra, Fr. Balle, ist eine nicht sonderlich große, von Garn, wollenem Zeuge oder Zwirn, mit Leder oder Tuch überzogene Kugel. Das Ballspiel, oder die Kunst den Ball in Ballhäusern mit Racketen zu schlagen, (Jeu de paume), hat davon die Benennung. Die dazu besonders erbauten Ballhäuser sind lange schachtseitige Gebäude, an 100 und mehr Schuh lang, auch 40 bis 50 breit. An der einen langen Seite befindet sich eine in Mannshöhe mit einem schrägen bretternen Dache bedeckte Gallerie, welche an der obern Querseite theils offen, theils zu, weiter fortgeht. Die

Mauern

Mauern sind 20 und mehr Schuh hoch, und auf selbigen Gallerien, wohin die Bälle verschlagen werden.

Die Kunst der Ball- und Raquettenmacher, und vom Ballspiele, von Hrn. von Garsault: it. im VII. B. des vom Hrn. Schreber übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, Leipz. und Königsb. 1768, gr. 4. S. 225—276, u. s. K. T.

Ballas, siehe unter Rubin.

Ballast, Balast, L. Saburra, Fr. Balast, Quintelage, Quintilage, Quinçelage oder Lest, auf den Galeren Saorre, heißt bey der Seefahrt, eine gewisse Menge Steine oder Sand, welche die Schiffer, wenn sie nicht die völlige Ladung haben, und also das Schiff nicht schwer genug ist, unten auf den Boden des Schiffes legen, damit es im Laufe gewiß und gerade gehen möge. Dieser Ballast ist nun manchmal der dritte oder vierte Theil, oder auch wohl die Hälfte, von des Schiffes Ladung, welches sich nach der Schwere oder Größe der Waaren richtet, womit es beladen ist. Ueberhaupt hat ein Schiff, je tiefer es an den Seiten ist, mehr Ballast nöthig. Es müssen aber die Schiffe alle 2 Jahr mit neuem Ballast versehen werden, da denn der alte in gewisse den Schiffen dazu angewiesene Oerter, nicht aber in die Häfen und Rheden, als welches bey schwerer Strafe verboten ist, ausgeworfen werden muß. Wenn ein Schiff gedungen ist, ledig nach einem Hafen, wo dasselbe eine Ladung einnehmen soll, zu seegeln, oder, wenn ein Schiffer keine Ladung an einem Orte bekommen kann, und sie anderwärts suchen soll: nimmt er so viel Sand ein, als nöthig ist, um segeln zu können. Und dieses heißt Ballast einnehmen.

Balle, (Trainer la) eine Art Fischfang; s. Kugel ziehen.

Ballen, Fr. Balles oder Ballot, und in Schiffladungen Stückgüter genannt, heißt, bey der Kaufmannschaft, eine ordentlich zusammen gepackte, äußerlich mit Matten, Stroh u. d. gl. umschlagene, mit Stricken zusammen gebundene, und mithin vor Regen und Schnee wohl verwahrte Partey Kaufmannsgut, welche man über See und Land schicken will. Selbiges wird, ehe man es dem Fuhrmann oder Schiffer giebt, mit des Kaufmannes, von dem es gekommen, oder nach dem es geht, seinem Handelszeichen und einer gewissen Nummer gezeichnet,

zeichnet, und solches Zeichen und Nummer in dem Frachtbriefe wiederholt, auch wohl dessen Gewicht, und die dafür bedungene Fracht beygesezt. Siehe Zeichen. Wenn man sagt, Waaren unter Stricken in Ballen, oder in Ballen unter Stricken, verkaufen: so heißt dieses, sie en Gros, nach dem Muster oder den Proben, die man davon vorzeigt, verkaufen, ohne sie auszupacken, oder die Stricke davon wegzunehmen.

Ballen, Fr. Balle, heißt bey den Papiermachern und Papierhändlern, eine gewisse Anzahl Papier, die aus 10 Rieß oder 200 Buch besteht; doch mit einem Unterschiede in der Anzahl bey Druck- oder Schreibpapieren. Bey den Druck oder ungeleimten Papieren, hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen also 5000 Bögen, welche zusammen in ein Pack gebunden werden. Bey dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen, hält es nur 24 Bögen; und da es rießweise zusammen gepackt wird, so wird, wegen der Emballage, an dem obersten und untersten Buche noch ein Bogen abgebrochen, daß das Rieß nur 478, und also der Ballen 4780 Bögen hat. Bey den ausländischen Papieren, als französischen und holländischen, sind auch noch bey jedem Rieße 2 Buch Ausschuß, oder etwas schlechtere und fehlerhafte Bögen befindlich. Vom französischen Papiere siehe ein mehreres unter dem Worte *Ballon*.

Ballen, nennen die Jäger des Hirsches Unterläufe, darauf er gehet.

Ballenbinder, Packer, Abläder, Aufläder, Stauer, Träger, Karchen- oder Karrenführer, Lützenbrüder, (von denen am Halse hangenden Lützen oder Tragriemen,) Wein-Schröder, Wag-Packhaus-Kram-Knechte, L. Bajuli, Fr. Crocheteurs, Forts, Gagne deniers, Emballeurs, Paqueteurs, Porte-faix, Travailleurs, oder Gens de Travail, heißen überhaupt alle diejenige Arbeitsleute, welche der Kaufmannschaft mit Auf- und Abladung, wie auch mit Ein- und Auspacken, dergleichen

chen mit Forttragung und Wegschaffung ihrer Waaren und Güter von einem Orte zum andern, bedient sind; und sind also dieselben insgesamt eigentlich nichts anders, als Gehülfen der Kaufmannschaft, in soweit dieselbe mit Waaren umgeht, und werden in ordentliche, und außerordentliche eingetheilet; jene aber zum Theil wieder nach den Waaren, Schiffen und Handlungen, bey welchen sie umgehen, und wozu sie sonderlich, ihrer darin habenden Erfahrenheit wegen, gebraucht werden. Wie denn, besonders bey den Franzosen, diejenigen Arbeitsleute, welche den Bothsknechten bey Ein- und Ausladung der Schiffe an die Hand gehen, zum Unterschiede von den andern Ab- und Aufladern, eigentlich Debardeurs, oder auch Tanqueurs und Gabarriers, genannt werden.

Was nun aber die insbesondere so genannten Ballenbinder, oder die eigentlichen Packer und Auflader, betrifft, so müssen dieselben vornämlich allerhand feine und auch grobe Waaren in Matten, Leinwand, Wachs- oder Packtuch, in Fässer und Kisten einzuballiren, wohl vor Regen und Schnee zu verwahren, fest zuzuschnüren, und die Waaren so zu legen wissen, daß eines Theils die feinste allezeit inwendig am besten verwahrt werde, andern Theils keine die andere zerdrücken, oder abreiben, Löcher einbohren, zerbrechen, fett, naß oder unrein, staubig oder stinkend machen, oder sonst auf andere Weise verderben könne. Die ordentlichen und von der Obrigkeit gesetzten öffentlichen Ballenbinder in großen Städten, sind verpflichtet, und halten auch Rechnung über das von ihnen gepackte Gut, wenn und an welchem Orte sie für diesen oder jenen Kaufmann diese oder jene Waare gepacket, wie viel Matten, Packleinwand, Wachs- oder Packtuch, Stricke, Bindfaden, Stroh u. d. gl. sie dazu gethan, auch was ihr verdienter Lohn daran sey; welches alles, wo eine ordentliche Packergesellschaft ist, und große Handlung bey reichen Kaufleuten vorfällt, ordentlich monatlich oder quartaliter von ihnen in Rechnung gebracht und übergeben wird. Wo sie aber nur zufälligerweise hingeholt werden, lassen sie sich gleich nach gethaner Arbeit bezahlen. Indessen halten die Ballenbinder ihre ordentliche Börse- oder Marktzeit, haben auch, außer solcher, ihren Versammlungsort, Haus oder Keller, da

die

die Kaufleute sie jede Stunde, oder, wenn sie etwa nicht da wären, doch den Ort angeschrieben finden können, wo sie in Arbeit stehen, und zu suchen seyn. Sie halten auch einen Unterschied in der Arbeit selbst; denn da legen sich etliche bloß auf Stock- und andere trockene Fische, desgleichen auf grobe Waaren, als: Tobak und Hopfen; andere auf feinere Waaren, als: Seiden- Wollen- und Leinenpacken. Von den Häringspackern, s. unter Häring. Im übrigen sind, absonderlich zu Amsterdam, die Ab- und Auflader oder Packer, weil ihrer daselbst eine große Menge ist, zu Beybehaltung einiger Ordnung und Disciplin unter ihnen, in 10 bis 12 Compagnien oder Gesellschaften abgetheilt, welche sich durch verschiedene Namen von einander unterscheiden.

Ballen-Kraut, siehe *Plantago major*.

Ballen-Waaren, Fr. Marchandises de Balles, nennt man absonderlich in Frankreich, gewisse kleine Eisen- und andere Arten von Waaren, welche bey uns in Deutschland gemeiniglich kurze heißen.

Ballerus Aldrovandi, Fr. Bordeliere; siehe Rand-Fisch.

Ballin, nennt man zu Bourdeaux, zu Bayonne, und in den andern Handelsstädten der Landschaft Guienne, was man zu Paris und anderswo Emballage nennt. Siehe *Emballage*.

Ballon oder Balon, L. Follis, ist ein runder Beutel von Leder, etwa eines Kopfes groß, welcher mit Wind aufgeblasen, und unter freyem Himmel mehrentheils mit der Faust, oder einer Pritsche, wie ein Ball geschlagen wird.

Ballon oder **Balon**, Holl. Baloon, ist eine Art von Brigantinen, der man sich im Königreiche Siam auf den Flüssen und zur Handlung binnen Landes, bedient. Diese Ballons sind aus einem einzigen Baumstamme gemacht, welcher inwendig ausgehöhlt ist, und werden mit dem Ruder regieret.

Ballon, oder Ballot, heißt in dem lothringischen Glashandel, eine gewisse Menge Glastafeln, welche nach ihrer Beschaffenheit größer oder kleiner sind. Der Ballon des weißen Glases enthält 25 Bände, das Band zu 6 Tafeln gerechnet. Der Ballon des Farbenglases aber hat nur 12½ Band, und das Band 3 Tafeln.

Eben dieses ist auch ein bey dem Papierhandel in Frankreich gebräuchliches Wort, und bedeutet eigentlich einen großen Ballen Papier. Und zwar wird das Papier von Marseille, welches man das mit dem Kreuzchen nennet, und womit ein großer Vertrieb nach Constantinopel geschieht, nach dem Ballon verkauft, welcher aus 24 Rieß besteht. Aber der Ballon von dem Papiere mit der Krone, welches an einigen Orten in Provence fabricirt wird, und auch zur Handlung nach der Levante sehr dienlich ist, wo es für venetianisches Papier verkauft wird, besteht nur aus 14 Rieß.

Ballot, siehe Bällchen, Ballen und *Ballon*.

Ballotade, Balottade, heißt ein Sprung, welchen ein Pferd zwischen zwo Säulen, oder auf freyer Erde durch Hülfe der obern Schenkel machen muß, wobey es von dem Bereiter durch die Faust unterhalten wird. Es besteht aber dieser Sprung darin, daß, wenn das Pferd die 4 Beine in der Luft hat, es nicht mehr als die Eisen von den Hinterfüßen weiset, ohne auszuschlagen; und hierin ist dieser Sprung von den Capriolen unterschieden; denn wenn ein Pferd Capriolen macht, schlägt es mit aller Gewalt hinten aus. Auch ist dieser Sprung von den Croupaden darin unterschieden, daß, wenn ein Pferd ballotiret, und die Croupe erhebet, so weist es das Eisen; wenn es aber Croupaden macht, zieht es die Hinterfüße unter sich.

Ballote, Andorn; siehe *Marrubium*.

Balneum, siehe Bad.

Baloisé, nennen die Blumisten, eine Tulpe, welche dreyerley Farben, als: Roth, Columbin- (Taubenhals-) farbig, und Weiß, an sich hat.

Balsam, L. Balsamum, Balsamus, Fr. Baume. Man nennt Balsam und Balsame öhlige, riechende und gewürzhafte Materien, welche eine flüssige, etwas dicke Beschaffenheit haben, und welche von selbst, oder durch Einschnitte, die man in gewisse Bäume mit Fleiß macht, um

um eine größere Menge zu erhalten, aus selbigen fließen. Diese Balsame, die man insbesondere mit dem Namen natürliche Balsame bezeichnen kann, um sie von einigen Zusammensetzungen, welche auch den Namen Balsame führen, zu unterscheiden, haben ihre Flüssigkeit und ihren Geruch nur von einem mehr oder weniger beträchtlichen Theile wesentlichen Oehls, welches sie enthalten, und man durch die Destillation, vermittelst der Wärme des siedenden Wassers, aus denselben erhalten kann. Es giebt viele Arten von natürlichen Balsamen; sie sind von einander nicht wesentlich, sondern nur durch ihren Geruch und durch ihre Consistenz unterschieden, wiewohl diese beyden Eigenschaften in einerley Balsam, nach ihren Graden, sehr weit unterschieden sind. Die vornehmsten natürlichen Balsame sind: der Balsam von Mecca, der Balsam von Tolu, und der peruanische; ferner der von Copaiba, der flüssige Storax, und die Terpenthinarten. Der durch Kunst bereiteten Balsame giebt es in allen Apotheken eine so große Menge, daß es, die Namen davon anzuführen, zu weitläuftig fallen würde.

Amerikanischer Balsam, s. Balsam von Tolu.

Anieß-Balsam, L. Balsamum sulphuris anisatum, wird zu Schmalkalden und in Thüringen aus Schwefelblumen und Anießöhl gemacht, und ist den Lungensüchtigen dienlich.

Balsam von Canada, (Weißer) s. unter *Abies*.

Carthagenischer Balsam, s. Balsam von Tolu.

Capahu-Balsam, Copaiischer Balsam, L. Balsamus Copaivæ, Balsamus de Copaiba, de Copaiva, Balsamum Brasilienſe, Fr. Baume de Copaie, oder Copahu, oder du Breſil, von den Indianern Gamelo genannt, ist ein harziger flüssiger Saft. Wenn er frisch ist, hat er die Consistenz vom Oehl, und sieht weiß aus; mit der Zeit aber wird er dick, schmierig und gelblich. Von Geschmack ist er scharf, bitter und gewürzhaft; von Geruch angenehm. Man hat desselben zwo

Arten. Die eine ist flüssiger, blaßgelb von Farbe, angenehmen Geruchs, bitterlich von Geschmack, und kömmt viel mit dem Terpenthin überein; die andere ist dicker und durchsichtiger, zäh, unangenehm von Geruch und Geschmack, und wird nicht so sehr geachtet, weil sie entweder verfälscht ist, oder doch wenigstens durch das Kochen aus den Zweigen, oder der Rinde des Baumes, bereitet ist. Wenn er klar und allzu flüssig ist, ist es ein Kennzeichen, daß er entweder nicht zu gehöriger Jahrszeit ausgezogen worden, oder daß man seine Quantität durch Beymischung eines andern Oehls vermehrt hat. Um sich aber zu versichern, ob er nicht etwa nachgekünstelt ist, darf man nur mit einer Stecknadel einen Tropfen aufheben, und ihn in ein Glas kalten Wassers fallen lassen; wenn der Tropfen zu Grunde sinket, ohne sich aufzulösen, und seine Figur innerhalb des Wassers behält, so ist es ein zuverlässiges Zeichen, daß das Oehl sehr gut ist; wenn es sich hingegen ausbreitet, und auf der Fläche des Wassers schwimmt, so kann man sicher schließen, daß er vermischt ist. Der Baum, welcher dieses Gummi giebt, heißt Copaiba oder Copaiva, und wächst in Brasilien, imgleichen auf der Insel Maranhon, und den antillischen Inseln. Er ist sehr hoch, hat große starke Wurzeln, einen dicken Stamm und starke Rinde. Das Holz ist roth, als wenn es mit Mennig gefärbt wäre, und so hart wie der Buchsbaum. Die Blätter sind länglich, von oben dunkler grün, als von unten, 4 bis 5 Zoll lang, und 2 breit. Die Blumen, welche an den Spitzen der Aeste erscheinen, bestehen aus 5 Blätterchen: wenn diese abfallen, sieht man längliche und braune Schoten, welche, wenn sie reif sind, aufspringen, und einen länglich runden Samen, einer Haselnuß groß, in sich fassen. Von außen ist er mit einer schwärzlichen Haut umzogen; der inwendige Kern hat zwar keinen besondern Geschmack, sieht weiß aus, und ist etwas zäh, wird aber doch gegessen,

und

und zermalmt sich leicht unter den Zähnen. Im heißen Sommer fließt aus dem Stamme dieses Baumes, wenn er geritzt wird, der obgedachte öhlige harzige Saft; und zwar erstlich ein heller, wie Terpenthinöhl; der darauf folgende ist dicker und gelblich. Der erstere wird als der vortrefflichere besonders aufgehoben. Wenn die Wunde in der Rinde zu gehöriger Zeit gemacht wird, kann man in 3 Stunden an 12 Pfund Balsam sammeln; wird dieselbe aber zu tief geschlägen, so fließt weniz oder nichts heraus, weswegen sie dieselbe wieder mit Wachs verstreichen, worauf sich der Saft sammelt, und in wenig Wochen in großer Menge zum Vorschein kömmt. Das Holz dieses Baumes suchen die Tischler, wegen seiner schönen Farbe, theils breite Breter daraus zu machen, theils es zu Stücken von ausgelegter Arbeit zu gebrauchen. Man bedient sich dessen auch zum Färben. Aus dem Balsam kann man ein Oehl abziehen.

Die Spanier und Holländer bringen ihn aus Brasilien nach Europa. Insonderheit aber ist er in Holland sehr gemein, weil ihn die von Surinam kommenden Kauffahrteyschiffe mitbringen, indem dieser Baum in den von dieser Pflanzstadt benachbarten Ländern im Ueberfluß wächst.

Er wird innerlich und äußerlich, zu Heilung der Wunden, imgleichen wider alle Arten von Fieber, gebraucht. Man bedient sich desselben mit gutem Erfolge bey den Blutflüssen, dem Blutspeyen, wenn einige kleine Gefäße in der Brust zerrissen sind, bey Verletzung der Haut am Gefäß, und bey andern Beschwerungen, wo die Ergießung des Blutes verhindert werden muß. Bey Blutflüssen, und zerrissenen Gefäßen, thut man 12 bis 15 Tropfen in einen Eydotter, welches man den Kranken hinunterschlucken läßt. Man kann solches zweymal des Tages wiederholen. Im erstern Falle kann man auch 1 Loth dieses Oehls dem Kranken in einem gelinden Klystier geben, welches er lange Zeit bey sich behalten kann. Bey Verletzungen der Haut, und allen Arten von Wunden, die durch Stahl, Schläge, Fall, u. d. gl. verursacht worden, taucht man ein wenig Kattun in dieses Oehl, welches man nebst einem kleinen Umschlage auf

den schmerzhaften Theil leget, wobey man nicht vergessen muß, das Oehl ein wenig warm zu machen, ehe man es auflegt. Was die Verwundungen betrift, so muß man das Oehl so warm auflegen, als es der Verwundete vertragen kann. Man muß gleich Anfangs die Seiten der Wunde zusammen drücken, damit so viel als möglich, alles Blut heraus gehe, hernach einige Tropfen von diesem Oehl in die Wunde giessen, die Seiten allenthalben damit bestreichen, sie zusammen ziehen, und ein abgeschabtes Läppchen in dieses Oehl tauchen, solches auf die Wunde legen, und darauf mit einem guten Umschlage, auch wohl nach Befinden mit zweenen, wohl verwahren. Alsdann muß man die Wunde etwas stark binden, ohne es zu achten, daß das Blut durchgehe oder nicht. Diesen Verband muß man 24 Stunden also lassen, ohne ihn anzurühren; sodann muß man die Binde und die Umschläge so gelinde, als möglich, wegnehmen, und wenn man sieht, daß das Läppchen nicht abgehen will, ist es ein Zeichen, daß sich die Wunde noch nicht völlig zugeschlossen hat, wie solches bey grossen und tiefen Wunden zu geschehen pflegt; welches man auch wahrnimmt, wenn das Fleisch nicht gesund, sondern schleimig und mit einer andern Krankheit angesteckt ist. In solchen Fällen muß man das Läppchen darauf lassen, und nur mit einigen Tropfen warmen Oehls anzufeuchten suchen, auch alle 24 Stunden damit fortfahren, bis es von selbst abfällt, welches gar bald geschehen muß. In Fiebern darf man nur 5 oder 6 Tropfen von diesem Balsam in ½ Schälchen Fleischbrühe thun, und es dem Patienten eingeben, so bald er den Anfall vom Fieber bemerkt; oder, wenn es ein auszehrendes Fieber ist, 2 Stunden vorher, ehe man ihm etwas zu essen giebt. Man kann dieses Mittel binnen 24 Stunden zweymal gebrauchen.

Balsam von Gilead, siehe der wahre Balsam. Mit der Benennung, Balsam von Gilead, belegen Einige auch die Moldavica.

Indianischer Balsam, weißer und schwarzer, L. Balsamum Indicum album & nigrum, fließt aus einem Bäumchen, welches aber nicht, wie etliche vorgeben wollen, Aegypten, als wohin es ehemals, und besonders nach Alcair in die Gärten des Großsultans mit großen Kosten aus Arabien gebracht, und daselbst sorgfältig gewartet worden, aber, nach einiger Reisenden Berichte, seit sehr langer Zeit darin ausgegangen ist;

noch

noch auch Judäa, wo man es auch um Jerusalem erzieler, sondern das glückliche Arabien zum Vaterlande hat, woselbst es in Mecca, und in andern Provinzen dieses Landes, von selbst wächst, und auf Arabisch Balassan genannt wird. Man findet dergleichen auch in Ostindien, woher fast der meiste Balsam durch die Holländer und Spanier zu uns heraus gebracht wird. Der Balsambaum, oder das Gewächs, wovon dieser Balsam kömmt, soll, nach des **Prosper Alpin's** Berichte, die Höhe der Rainweide und des Geißklees haben. Er soll im Winter und Sommer beständig grün, und mit weniz Blättern versehen seyn, welche den Blättern des Majorans oder vielmehr des Mastixbaumes ähnlich, und an Farbe weißgrün sind. Der Balsamsaft wird im März mit großem Fleiße abgewartet. Sie rizen das Bäumchen mit einem kleinen Messer, und lassen sodann den Balsam durch etwas Baumwolle in ein Geschirr abtröpfeln. Er kömmt aber nur sehr verfälscht zu uns. Denn sie schneiden die Zweiglein, welche nicht mehr tröpfeln wollen, ab, und sieden sie so lange, bis sie den Saft davon zur Kraft und Dicke des Balsams bringen, welchen sie alsdann mit darunter vermischen, und also verkaufen. Dieser ist schwarz. Der andere aber, nämlich der weiße, wird aus einem Kraute, oder vielmehr von den Blättern eines Baumes, gesammelt, welcher eigentlich zwischen Mecca und Medina im glückseligen Arabien wächst, dem Terebinthenbaume ähnlich ist, und von den Griechen Opobalsamum genannt wird. Siehe der wahre Balsam.

Peruvianischer Balsam, oder Indianischer Balsam, und zum Unterschiede von demjenigen, welcher aus Ostindien gebracht wird, und so eben beschrieben worden, auch neuer Indianischer Balsam genannt, L. Balsamum Peruanum, oder Peruvianum, Balsamum ex Peru, Balsamum Indicum novum, oder auch Cabui-Iba, und Cabureiba, Fr. Baume de Pe-

rou, Baume des Indes, ist ein natürlicher Balsam, welcher aus einem Bäumchen entspringt, welches Hoitzilopit oder Arbor Balsami Indici, oder Arbor balsamifera, D. peruvianischer Balsambaum, genennt wird, und in der amerikanischen Landschaft Peru wächst, daher er auch nebst diesem Balsam den Namen bekommen hat. Er soll dem Pomeranzenbaume an Größe beykommen, und Blätter haben, welche etwas größer als die Blätter des Mandelbaumes, auch breiter, länglich rund, und mehr ausgespitzt sind. Die Blüthe sieht wie die Fingerhut- (Digitalis) Blume aus, und schließt sich endlich zu einer langen Hülse, worin nur ein gebogener Same liegt. **Pomet** zählt 3 bis 4 Sorten, nämlich: 1) den weißen, welcher von selbst aus dem zuvor geritzten Bäumchen fließt, und Balsamum Incisionis, oder Balsamum Peruvianum album, Fr. Baume blanc de Perou, D. weißer peruvianischer Balsam, genannt wird, und ein dünnes, flüssiges, weißes, lauteres, reines und wohlriechendes Harz, fast wie die Benzoe ist. Er rinnt aus den Ritzen, die sie in dem Stamme und in den stärksten Aesten des oben erwähnten Bäumchens machen, und sieht dem Opobalsamo oder dem ächten und wahren weißen Balsam nicht ungleich, ist aber am Geschmacke etwas scharf und bitter. 2) Einen andern und härtern, welcher Balsamum siccum, Fr. Baume sec, D. trockener Balsam, genennt wird, und eine Art harten, röthlichen und wohlriechenden Harzes ist, welches in Schalen zu uns gebracht wird. Dieser rinnt als ein Saft aus den Aesten und Zweigen dieses Bäumchens, und wird in kleinen Cocosschalen aufgefangen, und viele Tage lang an die Sonne gestellet, oder in eine andere gelinde Wärme gesetzt, damit die dabey befindlichen wässerigen Feuchtigkeiten verdunsten, und das Harz hart werde. 3) Einen schwärzlichen, wohlriechenden Balsam, welcher aus den Zweigen und dem Laube gedachten Bäumchens gezogen wird, als welche

che sie in Wasser kochen, und solches hernach wieder kalt werden lassen, damit der Balsam oben zu schwimmen komme, und gesammelt werden möge, welchen sie hierauf in Flaschen schütten. Diese Sorte wird Balsamum lotionis, Balsamum Peruvianum nigrum, D. schwarzer peruvianischer Balsam, genannt, und ist der so bekannte gemeine peruvianische Balsam, welcher sowohl zur Arzeney, als von den Parfumirern, gebraucht wird. Er muß sehr klebrig seyn, wie Terpenthin, von Farbe schwarzbraun, einen angenehmen und lieblichen Geruch, der dem Storax ziemlich nahe kömmt, und einen etwas scharfen Geschmack haben. Weil er aber oft mit andern Sachen vermischt ist, muß man, den Betrug zu entdecken, ein wenig auf Papier tröpfeln. Ist er nun röthlich, und zerfließt gern, so hat er einen Zusatz bey sich; ist er hingegen schwarz und bleich zusammen, so ist er rein. Doch läßt er sich nicht so leicht, wie andere Balsame, mit ausgepreßten Oehlen verfälschen. 4) Einen aus vielen andern Harzen und Gewürzen künstlich nachgemachten Balsam, wovon die Beschreibung beym **Pomet** zu finden ist. Insonderheit aber wird eine dergleichen Sorte eines an und für sich zwar nicht zu verachtenden, jedoch dem ächten peruvianischen Balsam keinesweges beykommenden Balsams aus den Blüthen und Blättern des wilden oder gelben Wiesenklees, nachdem man selbige in Baumöhl eingeweicht hat, gemacht, und auch in der Arzeney in allerley Umständen, besonders aber zur Reinigung und Heilung alter Geschwüre, imgleichen frischer Wunden, wie auch bey Entzündung der Eiter- und anderer Geschwulsten, und endlich wider die Brüche der kleinen Kinder, mit Nutzen gebraucht. Doch nennt man ihn insgemein nur falschen peruvianischen Balsam, Fr. Faux Baume de Perou.

Unter den vier angeführten Sorten, halten Einige den klaren weißen für den besten, indem er, dessen vielfachen innerlichen

Gebrauchs

Gebrauchs und Nutzens allhier nicht zu gedenken, ein vortreffliches Heilmittel in Wunden, Beulen, Stößen, Beinbrüchen und Verletzung der Nerven und Sehnen ist, die frischen Wunden in kurzer Zeit ohne Narben heilet, dem faulen Fleische darin widersteht, entweder allein, oder mit Wegerich- oder Odermennig- oder Arquebusadenwasser aufgelöst und aufgelegt. Man kann ihn auch mit andern Wundbalsamen, Salben und Pflastern vermischen, und nützlich gebrauchen. Er ist den lahmen, schwachen und contracten Gliedern, sonderlich denen, die vom Schlage getroffen sind, dienlich; stärkt das Haupt und die Nerven, macht eine gute Verdauung, lindert die Kolik, damit geschmiert; stillt alle Schmerzen der Theile, welche von Erkältung und Zerschmetterung kommen, besänftigt die Nierenschmerzen, und schafft auch denen, die mit Hüftweh beschwert sind, große Linderung. Mit ein wenig Baumwolle in die Ohren gelegt, stillt er das Ohrenklingen, imgleichen derselben Sausen und Brausen, und zertheilt die Flüsse. Die Portugiesen und Brasilianer bezeugen, daß er auch eine sonderbare Kraft wider den Biß und die Verletzung der giftigen Thiere besitze. In den Apotheken bereitet man aus diesem Balsam auch eine Essenz, welche in vielen Krankheiten, wozu der Balsam selbst dient, ebenfalls mit Nutzen gebraucht wird, wie auch einen Spiritus, welcher die Nerven ungemein stärket; imgleichen einen angenehmen balsamischen Syrupp.

Sonst hat auch der schwarze peruvianische Balsam mit dem weißen gleiche Kraft und Wirkung; und ist merkwürdig von ihm, daß er sich weder mit Oehl, noch Wasser, noch etwas anderm, außer mit dem Birkenöhl, vermischen läßt; und ob man ihn auch schon mit warmem Weingeist auflöset, so schwimmt er doch gleich wieder oben, wenn er erkaltet; wie er sich denn auch vom Zucker im Wasser sogleich wieder scheidet. Er muß daher innerlich in einem weichgesottenen Ey, womit er sich auflöset, eingenommen, oder mit Zucker trocken vermischt werden, wie er denn auch äußerlich mit dem Eygelb anzunehmen, da er sonst nicht wohl von der Haut zu bringen ist. Was endlich die Wirkungen dieses Balsams überhaupt betrifft, so ist er nicht allein, innerlich gebraucht, den orientalischen Balsamen an Kräften gleich, sondern heilt auch äußerlich alle frische Wunden, wehrt dem faulen Fleisch darin, und reinigt alle Krebs- und andere Schäden. Die Dosis desselben ist von 1 bis 6 Tropfen. Wenn die Indianer den schwärzlichen Balsam aus den Zweigen gezogen haben, lassen sie den Ueberrest von dem Decoct dermaßen einsieden, bis er als ein Extract wird, mengen etwas Gummi darun-

ter,

ter, und machen einen dichten festen Teig davon, und aus demselben Körner oder Kügelchen zu Paternostern oder Rosenkränzen, die beständig schwarz und wohlriechend bleiben, absonderlich wenn sie dieselben, sobald sie verfertigt sind, mit etwas Balsam um und um bestreichen. Dergleichen Rosenkränze werden viel aus Spanien und Portugal gebracht.

Tolutanischer Balsam, Balsam von Tolu, amerikanischer, oder carthagenischer Balsam, L. Balsamum de Tolu, oder Tolutanum, Fr. Baume de Tolu, ist ein harzigter zäher Saft von einer Consistenz, welche das Mittel zwischen dem flüssigen und trocknen Balsam hält; von einer braunrothen auf das Goldgelbe ziehenden Farbe, eines sehr durchdringenden und annehmlichen Geruches, fast wie Jasmin oder Benzoe, und eines lieblichen und angenehmen Geschmackes, welcher keinen Eckel verursachet, wie die andern Balsame. Man bringt ihn in kleinen Calebassen oder ausgehöhlten Kürbissen, oder in Muscheln, aus einer Provinz des südlichen Amerika, welche zwischen den Städten Carthagena und Nombre de Dios gelegen ist. Die Indianer nennen dieses Land Tolu, und die Spanier geben ihm den Namen Honduras, daher auch dieser Balsam bisweilen Balsamum de Honduras, oder Balsam von Honduras, genannt wird. Dieser Balsam vertrocknet mit der Zeit, und wird so hart, daß er bricht. Der Baum, von welchem er kömmt, heißt der Balsambaum von Tolu, und ist den Fichten nicht ungleich; er breitet sich auf allen Seiten in vielen Aesten aus, und hat Blätter wie der Johannisbrodbaum, welche immer grün sind. Bey der Sonnenhitze wird in die zarte und frische Rinde ein Ritz gemacht, und der heraus fließende Saft mit Löffeln von schwarzem Wachs aufgefangen, und in ausgehöhlte Kürbisse, oder andere dergleichen hiezu bereitete Gefäße gethan, und also verschickt.

Die Tugenden dieses Balsams betreffend, so schreibt man ihm überhaupt mit dem peruvianischen Balsam gleiche Wirkungen zu; und Einige halten ihn noch für vortrefflicher, als jenen. Er

reinigt

reinigt und verschließt die Wunden, verhindert den Krebs, und stärkt die Nerven; er ist auch denjenigen dienlich, die mit Flüssen beladen sind, und wider das Hüftweh, wenn er äußerlich gebraucht wird. Man giebt ihn aber auch den Engbrüstigen innerlich ein. Die Dosis ist von 1 bis zu 4 Tropfen. Statt dessen bedient man sich aber auch innerlich des Agtsteinöhls und des Terpenthins, oder auch des Johannisöhls, zum äußerlichen Gebrauche.

Der wahre Balsam, sonst auch der weiße, imgleichen der syrische, indische, ägyptische, und constantinopolitanische, oder auch der Balsam von Mecca, von Gilead, und von Groß-Cairo, genannt, L. Balsamum verum Syriacum, Judaicum, Opobalsamum, Balsamelæum de Meccha, oder de Gilead, Fr. le Baume blanc, Baume de Iudée, d' Egypte, du Grand Caire, du Levant, de la Mecque, oder de Constantinople. Von allen, die bisher von diesem Balsam geschrieben haben, weiß kein einziger seine Herkunft recht. Daß er von Mecca komme, weiß Jedermann, und daß er in der Nähe dieser Stadt erzeugt werde, ist eine eben so allgemeine Sage. Wir haben Reisebeschreiber, die uns dieses erzählen, und die von den Gärten um Mecca herum, in denen die Balsambäume sehr sorgfältig gezogen werden, von dem Rechte, welches der türkische Kaiser habe, den besten Balsam für sich zu behalten, und von der Wache, welche die Türken um die Bäume hielten, damit nichts weggebracht werde, vieles erzählen. Dieses haben sie alle dem ersten Erfinder dieser Nachricht nachgesprochen. Die Geschichte des Balsambaumes verdiente eine Reise an den Ort, wo er wächst, wenn solches einem Europäer frey stände. Allein, da dergleichen Reise bisher unmöglich gewesen, und es auch künftig bleiben wird, so muß man sich mit den Nachrichten behelfen, die man von den glaubwürdigsten Reisenden haben kann, deren Religion ihnen diese Reise erlaubt. Hasselquist hat in Aegypten zuverlässige Leute gesprochen, welche in Mecca gewesen. Sie versicherten ihm, dieser Baum wäre um Mecca herum eben so unbekannt,

als

als in Aegypten und in der Türkey; und dieses verstände sich nicht nur von der Nähe um Mecca, sondern auch viele Meilen da herum. Sein Vaterland ist viele Tagereisen davon ab, in das steinige Arabien hinein gelegen. Hier wachsen diese Bäume auf bergigen Stellen, und werden von gewissen arabischen Familien als ein kostbarer Schatz besessen. Die Araber führen den Balsam nach Mecca, und verkaufen ihn um die Zeit, wenn die Caravane aus Aegypten und der Türkey da ist. Durch diese wird er hernach nach Damas und Cairo, und in die ganze Türkey, und wenn er noch weiter kommen kann, verbreitet; welches letztere doch von dem aufrichtigen Balsam, der in sehr geringer Quantität nach Mecca kömmt, schwer zu glauben ist. Der türkische Kaiser hat sein Recht, sich denselben vorzubehalten. Die Araber sind ein freyes Volk, sie verkaufen ihre Waare an wen sie wollen. Doch hat allezeit ein angesehener Mann in Mecca Commission, jährlich eine gewisse Menge Balsam für den türkischen Kaiser einzukaufen; er kann also wohl versichert seyn, daß er ihn aufrichtig bekömmt. Die den Baum gesehen haben, versichern, daß seine Blätter den Blättern des Myrtenbaums sehr gleich kämen, nur daß sie etwas größer wären. Linnäus vermuthet, daß er eine Pistacia sey, und also mit dem Mastix- und Terpenthinbaume in nächster Verwandtschaft stehe.

Dieser Balsam sieht dem Copahubalsam nicht ungleich, ist aber doch viel schöner von Geruch. Eigentlich ist derselbe nichts anders, als eine Art flüssigen, weißlichen oder sich etwas ins Gelbliche ziehenden Harzes, eines starken und durchdringenden Geruches, fast wie eine Citrone, aber stark und gewürzhaft von Geschmack. Anfänglich ist er trübe, und dick, wie das nur geschlagene Olivenöhl; darnach wird er sehr fein, hell und leicht; denn wenn er nicht durchsichtig ist, so liegt es an dem Gefäße, in welchem er gesammelt und zu uns heraus gebracht worden, welches nicht gut gewesen ist; und endlich,

lich, wenn er alt ist, wird er wie Honig; zuletzt aber verdickt er sich wie Terpenthin, fließt sehr schwer, und verliert ziemlich seinen Geruch. Daher schätzt man den neuen, welcher flüssiger, öhliger und eines stärkern Geruches ist, höher, als den, welcher zäh, alt und mit Terpenthin oder andern dergleichen Dingen angemacht ist, welches man durch den Geruch und Geschmack entdecken kann, und vor welchem man sich besonders zu hüten hat. Hasselquist sah in Cairo, wie ein italiänischer Kaufmann, der schon 30 Jahr daselbst gewohnt hatte, ihn probirte, ob er rein, ächt und unverfälscht wäre. Er ließ in eine Tasse voll reines und kaltes Wasser einige Tropfen von dem Balsam eintröpfeln. Wenn sich diese nun in dem Augenblicke, da sie ins Wasser fielen, über demselben in ein Häutchen ausbreiteten, und wenn dieses Häutchen ganz eben, rein und ohne alle Bläschen war, so war dieses ein Zeichen seiner vollkommenen Güte und Reinigkeit. Wenn es aber einige Zeit dauerte, ehe der Balsam das Wasser überzog, und wenn das Häutchen uneben und voller kleinen Bläschen war, so konnte man sicher glauben, daß er verfälscht und mit andern Dingen vermischt seyn müßte. Wenn man das Häutchen mit einem Strohhalme, mit einem seidenen Faden, ja mit einem Haar, aufheben und zusammenwickeln konnte, ohne daß es riß, oder etwas Oehliges auf dem Wasser nachließ, so war auch dieses ein Zeichen seiner Aufrichtigkeit. Wenn sich aber das Häutchen nicht aufziehen ließ, sondern sich in viele Stücke theilte, und eine Menge fettiger und farbiger Theile auf dem Wasser zurück ließ, so war er unächt. Hasselquist sah beyde Proben, sowohl mit verfälschtem, als aufrichtigem, und fand sie gegründet. Das Unächte, was man unter den Balsam mischet, um seine Menge zu vermehren, aber seine Güte zu mindern, ist Sesamöhl, welches in Aegypten sehr häufig gepreßt wird, cyprischer Terpenthin und Straußfett, nicht alles zusammen und auf einmal, sondern einzeln,

was der Verfälscher eben bey der Hand hat. Auf diese Weise ist fast aller Balsam verfälscht, welcher zum Verkauf ausgeboten wird; und so gar selbst an dem Orte, wo er geholt wird. Die Türken halten es daher selbst für schwer, solchen zu bekommen, welcher die obigen Proben aushält; und kaum wird man ihn irgendwo ganz rein finden, als beym türkischen Kaiser und bey großen Herren, die ihn, als ein kostbares Geschenk, von Reisenden bekommen, welche Mecca besucht haben.

Wenn der Balsam so dick ist, daß man ihn nicht aus der Flasche bringen kann, so darf man sie nur etwas an das Feuer halten; denn die geringste Wärme macht ihn leicht fließend. Man muß aber nur zusehen, daß die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht springen. Denn weil dieser Saft gern verfliegt, und folglich seinen Raum ausdehnt, so macht diese Bewegung einen Stoß gegen das Glas.

Es wird dieser Balsam von einigen deswegen Balsamum Judaicum genannt, weil er ehemals in Judäa um Jericho gezeugt wurde; durch die Einfälle der Türken aber ist der Balsambaum in den dasigen Gegenden theils vernachlässigt, theils ausgerissen worden, daß seit der Zeit allda wenig mehr davon anzutreffen ist. Die Alten begnügten sich nur an dem Balsam, welcher aus der Rinde des Baumes, in welchen sie einen Einschnitt machten, tröpfelte, und zogen eine sehr geringe Quantität davon. Heut zu Tage hat man dreyerley Arten davon. Die erste kann der wahre Balsam genannt werden, d. i. derjenige, welcher aus der aufgeschlitzten Rinde tröpft; man zieht aber dessen eine so geringe Quantität davon, daß sie kaum für die Einwohner und für die Großen des Landes zureicht. Die andere Art ist der Balsam von Mecca oder von Stambul, Fr. le Baume de la Mecque, oder de Constantinople, welcher ebenfalls kostbar ist, und selten bis zu uns kömmt, wenn es nicht vermittelst der großen Herren geschieht, wel-

welche irgend jemanden damit ein Geschenk machen; und diesen erhält man auf folgende Art. Man füllt einen Kessel mit Blättern und Zweigen von dem Balsambaum an, und gießt Wasser darüber, bis es über sie weggeht. Wenn es nun zu sieden anfängt, schwimmt oben ein helles und subtiles Oehl, welches man sorgfältig sammelt, und zum Gebrauch des Frauenzimmers aufhebt; denn sie bedienen sich dessen, das Gesicht glatt zu machen, und die Haare damit zu salben. So lange das Aufwallen währt, erhebt sich auf der Oberfläche des Wassers ein Oehl, welches etwas dicker ist, und weniger riecht; dieses, weil es nicht so theuer ist, wird durch die Caravanen nach Cairo und in die übrigen Länder gebracht, und ist in Europa das Gemeinste. Außer dem jüdischen Balsam oder dem Opobalsamo, findet man noch in den Apotheken die Frucht von dem Balsambaume, und das Balsambaumholz. Die Frucht von dem Balsambaum, L. Carpobalsamum, ist ein länglichrunder Kern, welcher kleiner als eine Erbse ist, und auf eine kleine Spitze zuläuft, die einen Stiel hat, dessen Rinde runzelig, braun und auf den vier Seiten gesprengt ist. Er hat, wenn er recht steif ist, ein kleines balsamisches, öhliges und weißliches Mark in sich, welches einen angenehmen Balsamgeruch und Geschmack hat. Man hält das Carpobalsamum, welches gelb, voll, groß, schwer, eines auf der Zunge brennenden Geschmacks ist, und etwas nach dem Opobalsamo riecht, für das beste, und verwirft dagegen dasjenige, welches alt, wurmstichig, staubig, leer, leicht und ohne Geruch ist. Unter dem Namen Balsambaumholz, Xylobalsamum, bringt man schwanke, holzige, dünne, gekrümmte, knorrige und ästige Stämme und Zweige, von Stärke einer Gänsefeder oder eines kleinen Fingers, mit zwo Rinden bedeckt, wovon die äußere dünn, verschrumpft und braunroth, und die innere blaßgrün, eines etwas herzhaften Geschmacks und Geruchs ist,

wel-

welche des Opobalsami seinem, wenn es frisch ist, gar nahe kömmt. Das wahre Holz des Balsambaumes ist in den Apotheken selten anzutreffen; oder wenn man es auch darin findet, so ist es alt, und ohne einigen Geruch; daher nimmt man gemeiniglich, anstatt des Xylobalsami, die mit dem Opobalsamo gesalbten Zweige von dem Mastixbaume.

Der vornehmste doppelte Gebrauch des wahren oder weißen Balsams, ist theils für die Gesundheit, theils für die Schönheit. Er macht die Haut weich, und vertreibt die Finnen des Gesichts; deswegen reiben die Damen, wenn sie sich zuvor gewaschen haben, die Haut gelinde damit; zuvor aber weichen sie ihn mit den vier kalten Samen in ein wenig Oehl. Man macht auch eine Art von Jungfermilch daraus, indem man ihn in Weingeist oder in ungarischem Wasser auflöset. Man gießt diese Vermischung in viel Schnecken- oder Bohnenblüthwasser, und wäscht das Gesicht damit. Wenn er zu Reinigung des Mundes gebraucht werden soll, nimmt man Muskatenöhl darunter.

Alle gerühmte Wirkungen von dessen innern Gebrauch bey Lungengeschwüren, innerlichen Verwundungen, Blutspeyen, Magen- und Nierenbeschwerungen, Bauchgrimmen und verlornen Appetit, bestehen zuverlässig in bloßen Einbildungen. Er thut, wegen seiner Hitze, viel mehr Schaden, als Nutzen, weil er das Blut in starke Wallung bringt, und das Uebel ärger macht. In äußerlichen Wunden thut er noch etwas Dienste, zumal wenn er mit andern nicht so hitzigen Sachen versetzt wird; diesen Endzweck aber kann man mit weit wohlfeilern Mitteln eben so gut erreichen. Man legt ihn auf die Wunden, nachdem man sie vorher mit Wein ausgewaschen, und zu Verhütung der Narben, wohl zu heften, bedacht gewesen. Er thut gemeiniglich in 24 Stunden seine unausbleibliche Wirkung. Man hält auch dafür, daß er ein Hauptmittel wider die Taubheit sey, und daß er sie curire, wenn man 1 oder 2 Tropfen davon in das Ohr laufen läßt. Auch ist er zu den Geschwüren gut, wenn man sie vorher mit warmem Wein auswäscht, und nachher diesen Balsam darauf legt.

Nachdem ich bisher die natürlichen Balsame beschrieben habe: so füge ich noch einige Compositionen von künstlichen hinzu, welche in der Oeconomie mit Nutzen zu gebrauchen sind.

Wohlriechenden Balsam zu machen. Dazu gebraucht man Rosensalbe und weißes Wachs, von jedem ½ Unze; dieses schmelzt man zusammen, und mischt nachgehends 20 Gran distillirtes Muskatennußöhl, 10 Gran Bisam und 6 Gran Ambra darunter. Auf solche Weise kann man, wo man nur von Rosensalbe und weißem Wachs den Grund hat, vermittelst allerhand distillirter Oehle den Geruch des Balsams nach Belieben ändern.

Ein sehr nützlicher Balsam. Man nimmt rothe Rosen, Blätter von Pimpinelle, Salben, Schafgarbe, Balsamkraut, Majoran, Saturey, Isopp, Pfirsich, von jedem 1 Handvoll; guten Wein 1 Nößel; gemein Salz, 1 Handvoll; thut alles, bis auf das Salz in einen Topf von hinlänglicher Größe; läßt es kochen, bis der Wein völlig verzehrt ist, und nur das Oehl im Löffel zu sehen ist, aber bey gelindem Feuer, damit die Kräuter auf dem Boden des Topfes nicht anbrennen, und rührt es sehr oft um; zuletzt thut man das Salz in das Abgekochte; nach etlichen Stunden seihet man es durch ein Tuch, welches nicht allzu dicht ist, und drückt den Saft aus den Kräutern.

Dieser Balsam ist gut wider den Krebs, den Brand, die Schwäche der Nerven, das Kopfweh, die Unverdaulichkeit, das Bauchgrimmen, die Lähmung, u. d. m. Man muß das Glied so lange damit reiben, bis sich der Balsam völlig in das Fleisch eingezogen hat, und die Finger bisweilen warm machen, damit er besser eindringe. Nach diesem muß man es in ein recht warmes Tuch einwickeln, welches man beständig dazu behalten muß, denn es ist besser, als ein weißes. Man muß das kranke Glied des Tages 3 oder 4 Mal reiben.

Ein anderer vortrefflicher Balsam. Man nimmt Wermuth, 3 Händevoll; Beyfuß, Raute, Rosmarin, Salber, Blätter und Blüthen, von jedem 2 Händevoll; Lorbeeren, nach der Menge, so man machen will; von dem Wermuth und der Raute aber muß man mehr nehmen, als von den übrigen Kräutern; diese Kräuter muß man mit einer hinlänglichen Quantität Nußöhl in einem Kessel mit einander sieden lassen; und wenn sie gekocht sind, welches man daran erkennt, wenn sie schwarz sind, nimmt man sie aus dem Kessel, und gießt das klärste Oehl sacht ab; alsdann presset man die Kräuter in einem starken leinenen Tuche stark aus, damit man allen Saft heraus bekomme, den man zu dem klaren Oehl gießt. Hiezu thut man, nachdem dessen viel oder wenig ist, 1 Pfund gestoßen Harzpech, ½ Pf. frisch Wachs, 2 Quent venetianischen Terpenthin, 2 Unzen

Spick-

Spieköhl, und rührt es beständig mit einem hölzernen Spatel um. Wenn alles wohl geschmolzen ist, schäumt man den Unrath ab, und thut diesen Balsam in einen verglasurten Topf, den man mit Pergament, und einem geöhlten oder mit Firniß bestrichenen Leder darüber, fest zubinden, und, 6 Wochen über, in einen Haufen von Pferdemist vergraben muß, worauf man ihn nach folgender Vorschrift gebrauchen kann. Er heilt in 24 Stunden alle frische Wunden, warm aufgelegt, wenn man die Wunden zuvor mit warmen Weine ausgewaschen hat. Warm auf die Schläfe und den Kopf mit einem leinenen Tuche gelegt, lindert derselbe alle Kopfschmerzen. Er dient für Verrenkung der Sehnen, wenn man sie damit schmiert; für die Schwäche des Magens, wenn man die Gegend desselben damit reibt, oder mit einem warmen Tuche auflegt; für das Bauchgrimmen, wenn man den Nabel damit bestreicht, u. s. w.

Will man diesen Balsam flüssig haben, darf man kein Harzpech darunter thun.

Balsam des Commandeurs zu Parma. Man nimmt trocknen Balsam, Storax in Körnern, 2 Unzen; Benzoe in Körnern, 3 Unzen; Aloe, feine Myrrhen, Weihrauh in Körnern, böhmische Angelikwurzel Johanniskrautblüthen, von jedem ½ Unze. Man muß die Stücke, welche es nöthig haben, stoßen sie in eine starke gläserne Flasche thun, nebst 2 Pfund Weingeist; die Flasche verstopft man fest mit einem Stöpsel von Pantoffelholz, frischem Wachs und Pergament, und setzt sie, die Hundstage über, eine Stunde nach der Sonnenaufgang ins Freye, und nimmt sie eine Stunde vor Sonnenuntergang wieder weg. In feuchtem Wetter aber muß man die Flasche niemals heraus setzen, sondern sie alsdann an einem recht trockenen Orte behalten, und sie auch wegnehmen, wenn man sieht, daß sich das Wetter verändern will. Nach den Hundstagen muß man diesen Balsam in ein anderes gläsernes Gefäß thun, oder in so viel kleine, als man will, und sich hüten, daß man den Bodensatz nicht aufrühre.

Diesen Balsam gebraucht man bey Wunden auf folgende Art. Wenn die vom Eisen oder Feuer verursachte Wunde tief ist, so streicht man von diesem Balsame mit einer Feder hinein, legt damit angefeuchtete Carpie darauf, und verbindet sie. Wenn die Wunde mit einer Zerschellerung des Knochens begleitet ist, darf man die Wunde nur getrost in- und äußerlich reinigen, und, wie oben, verbinden, so werden die angefressenen und gefaulten Knochen von selbst heraus kommen. Wenn der Stich das Fleisch zerschneidet, muß man es öffnen, Balsam darauf legen, und wie

oben verfahren. Wenn der Schuß das Fleisch wegnimmt, muß man es mit diesem Balsame inn- und äußerlich verbinden. Er reiniget das Fleisch, macht es wachsend und fest. Ist es eine schlechte Wunde, so lege man diesen Balsam darauf, und ziehe das Fleisch zusammen, so wird sie heilen.

Wenn man einer Frau, welche eine schwere Geburt hat, und viel Schmerzen ausstehet, höchstens 4 oder 5 Tropfen von diesem Balsame in Fleischbrühe giebt: so werden dieselben ihr die Niederkunft erleichtern, und die Schmerzen lindern.

Wenn man auch demjenigen, der den Blutfluß mit unerträglichem Schneiden hat, 5 Tropfen von diesem Balsame in Fleischbrühe giebt so wird er starke Linderung danach verspüren.

Den sogenannten türkischen Balsam, welcher für Menschen und Vieh sowohl bey frischen Wunden, als auch Quetschungen, und wider den kalten Brand, mit erwünschtem Erfolge zu gebrauchen ist, beschreibt Herr Landkammerrath von Schönfeld, in seiner Landwirthschaft Leipz. 1773, gr. 8. S. 462, fgg. folgender Maßen. Man nimmt Baumöhl, 2¾ Pfund; weißes Harz, gelbes Wachs, giechisch Heu, pulverisirt, von jedem ¼ Pfund; klaren reinen Terpenthin, 2 Loth. Diese Species werden zuerst in einem neuen glasurten Topfe, bey gelindem Kohlenfeuer, ¾ Stunden gekocht, und fleißig umgerührt, doch, daß es nicht übersiede noch anbrenne; sodann wird es durch ein leinen Tuch in einen andern glasurten neuen Topf geseiht; und wenn es wieder ein wenig aufgekocht hat, thut man, jedoch nicht in dem stärksten Kochen, folgende Oehle hinzu: Rosmarienöhl, 2 Unzen; Terpenthinöhl, 1 Unze; Balsamöhl, 1 Unze; Krausemünzenöhl. ½ Unze. Nachdem diese Oehle dazu gekommen sind, wird es zusammen auf einem gelinden Kohlenfeuer, doch ohne zu kochen, noch ¼ Stunde umgerührt; und wenn die Hitze nachgelassen hat, ehe es anfängt zu geliefern; wird noch 1 Unze indianischer Balsam darunter gegossen, und so lang gerührt, bis es kalt ist. Dieser Balsam hält sich viele Jahre wenn er in steinernen Krügen mit Blase zugebunden wohl verwahrt wird.

Es ist dieses Medicament eigentlich bloß für die Menschen, und, wegen seiner herrlichen Wirkungen, weil es ein Arcanum war, zum Gebrauche für Pferde zu theuer verkauft worden. Wenn man es selbst zu verfertigen weiß, und die Species dazu mit Vortheil einkauft, wird dessen Preis gar nicht zu hoch zu

sichen

stehen kommen, um diesen sehr heilsamen Balsam auch an Pferde zu wenden.

Es beweiset sich aber dieser türkische Balsam zu baldiger Heilung kräftig, bey allen frischen Wunden, die von Hauen, Stechen, Stossen oder Quetschen entstehen; nur hat man darauf zu sehen, daß tiefe Wunden vorher wohl ausbluten, weil dieser Balsam äußerlich zu geschwinde zuheilen, und der Schade noch unter sich schwären könnte. Ferner äußert er seine Wirkung an schwindenden Gliedern, wo die Schwindung von vorhergegangener gewaltsamer Verletzung oder einer Contusion herrührt, wenn der Balsam täglich 2 mal warm eingerieben wird. Mächtige und schnelle Wirkung thut derselbe auch besonders bey Brandschäden, wenn sich Personen an Kohlen oder Eisen verbrannt, oder mit heißem Wasser verbrüht haben; da er dann; wenn man ihn bald auflegt, die Hitze in kurzer Zeit auszieht, und den Schmerz stillt, auch die Wunde bald heilet. So gar widersteht dieser Balsam dem kalten Brande, es sey bey dergleichen Schäden von Verbrennen, oder von anderer Verwundung, wenn, nächst dem äußerlichen Gebrauche desselben, auch alle 24 Stunden 2mal so viel als eine große Erbse ausmacht, innerlich eingenommen wird, welches ohne einigen Ekel zu bewerkstelligen ist. Ein glaubwürdiger Mann hat Hrn. v. S. versichert, daß er damit einen langwierigen Krebsschaden im Gesichte, nebst dem Gebrauche innerlicher Medicamente und Decocte, gründlich curirt habe. Diesen Balsam sollte man zu aller Zeit im Hause und auf Reisen bey sich führen, nachdem nunmehr jedermann denselben, nach vorbeschriebener Art, selbst zu verfertigen in den Stand gesetzt wird, daß er nicht hoch zu stehen kömmt. Bey Curen an Menschen wird derselbe alle 24 Stunden 2mal aufgelegt, und am besten auf Rindsblase gestrichen, weil, wegen der Flüssigkeit, zu viel durch die Leinwand dringt, und verloren geht.

Die Anwendung bey Pferden, werde ich bey Gelegenheit anführen.

Was insbesondere die Wundbalsame, und balsamischen Oehle, zu Heilung der Wunden, Verrenkungen und Quetschungen, betrifft: so werde ich dieselben unter dem Artikel Wund-Balsam beschreiben.

Balsam-Apfel, Balsamina mas; siehe *Momordica*.

Balsam-Baum, siehe beym weißen Balsam, unter dem Art. Balsam.

Balsam-Büchselein, oder das Behältniß, worin allerley Balsam, auch Schwämmchen mit wohlriechenden Wässern und Spiritus angefeuchtet, in den Taschen herum geführt werden, ist mehrentheils von Silber; in Ansehung der Figur kann es oval, rund, oder wie man sonst will, beschaffen seyn. Heut zu Tage sind die Riechfläschchen (Flacons) mehr im Gebrauche. Bey Erbschaften gehört die Balsambüchse zur Gerade.

Balsam-Frucht, Carpobalsamum, und **Balsam-Holz** Xylobalsamum; siehe beym weißen Balsam, unter dem Art. Balsam.

Balsam-Kraut, Balsamina foemina; siehe Balsamine.

Balsam-Kraut, Fr. Baume; siehe *Mentha*.

Balsam-Pappel, siehe unter Pappel.

Balsam-Wasser, (Italiänisches wohlriechendes) Aqua de Cypro. Man nimmt feinen Zimmet, 4 Loth; Paradiesholz, 2 Loth; Gewürznägelein 1½ Loth; Benzoe, 6 Loth; Storax Calamitä, 4 Loth; Laudanum, 1 Loth. Alles dieses wird, aufs kleinste pulverisirt, in ein Glas gethan, und 2 Pfund des ächten brennenden Rosengeistes darüber gegossen, das Glas sorgfältig vermacht, und in warmen Sand gesetzt, wo man es gemächlich so lange mit einander sieden läßt, bis die Hälfte davon eingesotten zu seyn scheint; sodann zwingt man es durch ein zartes leinenes Tuch, und thut feinen Bisam 1 Scrupel, Ambragris 10 Gran, Zibeth 12 Gran, Storax Calamitä 8 Gran, weißen Zuckercand 2 Scrupel, und Benzoe nach Belieben, hinzu; thut es wohlvermischt in eine langhälsige Flasche, und stopft diese sorgfältig zu.

Wenn man von diesem Liquor oder Balsamwasser etwas in eine silberne Schale thut, und auf heiße Asche setzt, so erfüllt er das ganze Zimmer mit einem recht vortrefflichen und herzstärkenden Geruche.

Balsamina cucumeraria, Balsamapfel; siehe *Momordica*.

Balsa-

Balsamine, die weibliche Balsamine, das Balsamkraut, das Balsamkraut-Weiblein, L. Balsamina foemina, C. B. Balsamella, Balsamina amygdaloides oder persicifolia, Charantia, Charantia foemina, Impatiens (*Balsamina*) pedunculis unifloris aggregatis, foliis lanceolatis, nectariis floribus brevioribus *Linn.* Fr. Balsamine, ist eins der schönsten Sommergewächse, welches in den Lustgärten gezogen wird, und ihre Anmuth vermehrt; und es fehlt ihm nichts als der Geruch. Es treibt solches, in gutem Lande wachsend, Sträuchlein, welche 1½ Schuh, auch wohl etwas mehr, in der Höhe erreichen. Die Krautblätter, welche es austreibt, gehen vorn spitzig zu, und sind am Rande etwas zerkerbt; ihrer äußern Gestalt nach kommen sie denen von Weiden oder auch Pfirsichbäumen gleich. Der Stamm und Zweiglein sind nicht holzig, sondern voller Saft, weich, und mit einer gar zarten Schale überzogen. Der Stamm wird unten an der Erde ziemlich dick, so daß er oft die Dicke eines starken Daumens noch übertrifft, zumal wenn die Pflanze in einem sehr geilen Lande steht. An dem Stamme sind die Zweiglein auf eine angenehme Art ausgetheilt. Die Blumen kommen an den Zweigen hervor, und zeigen sich bey dem untermischten grünen Laube gar angenehm. Die Blumen selbst sind nicht einerley gestaltet; denn man findet deren von 2, 3, 4, 5, 6, ja bisweilen wohl von mehrern Blättern. An jeder Blume findet sich außer den Blättern auch ein sogenannter Blumensporn. Nach dem Verblühen der Blumen zeigen sich die Samenhülsen in länglich eyförmiger Gestalt, mit einer etwas rauhen Haut umgeben. Der kleine Same ist gleichfalls eyförmig, und, wenn er recht reif geworden, braun.

Es finden sich von diesem Gewächse, was die Farben und Beschaffenheit der Blumen betrifft, verschiedene Sorten, als:

1. Balsamine mit purpurfärbiger Blume, Balsamina foemina flore purpureo.
2. Die weiße Balsamine, Balsamina foemina flore candido.
3. Bals. mit rother Blume, B. f. flore rubro.
4. Balsamine mit großer weißer Blume, B. f. flore majore candido.
5. Die blaßrothe Balsamine, Balsamina foemina flore dilute rubro.
6. Die purpurroth und weißgestreifte Balsamine, B. f. flore partim candido; partim purpureo.
7. Bals. mit prächtiger Blume B. f. flore majore speciosо.
8. Die großblumige überaus schöngestreifte Bals. Bals. f. flore majore, elegantissime variegato.
9. Die gefüllte großblumige und sehr schön gestreifte B. Bals. f. flore majore pleno, elegantissime variegato. Ihrer Schönheit wegen wird diese Art von vielen nur die unsterbliche Adlerblume genannt.

Diese Sorten werden alle Jahre aus dem reifen Samen gezogen. Der Same der 5 ersten Sorten wird, im April, in eine Rabatte von guter und fetter Erde gelegt, in welcher die Pflanzen stärker werden, auch länger blühen, als wenn sie im Mistbeete erzogen werden; den Samen der übrigen Sorten aber legt man zu gemeldeter Zeit, weil sie zärter sind, in ein Mistbeet. Da dieses Gewächs eins der zärtlichsten, und man in manchen Jahren weder im May, noch auch im Junius, vor kleinen Nachtreifen gesichert ist: so müssen diese Pflanzen, sie mögen ins Land oder in Töpfe gepflanzt seyn, bey vermerkter kalter Luft, sonderlich zur Nachtzeit, vermittelst alter zerbrochener Töpfe, oder auch gläserner Glocken, etwas verdeckt werden, welches Verdeck bey Tage und aufscheinender Sonne wieder abgenommen werden kann. Wenn die jungen Pflanzen zum Versetzen taugen, etwa in der Mitte des Junius, pflanzt man sie in, mit guter, lockerer

und mit Sand vermischter Erde angefüllte, große Töpfe, und setzt sie in ein Mistbeet. So lange aber diese Pflanzen im Mistbeete sind, muß man ihnen, so viel es sich thun lassen will, freye Luft geben, damit ihre Stängel stark werden. Das Begießen muß auch zu der Zeit nicht viel geschehen, indem die Pflanzen von der allzu vielen Feuchtigkeit oft an der Erde abfaulen.

Weil die gestreiften Blumen höher, als die einfärbigen, geachtet werden, so betrachtet man, vor dem Versetzen, die Stängel, was sie für eine Farbe haben. Diejenigen jungen Balsaminen, deren Stängel hellgrün gefärbt, und dabey einige zarte rothe Strichlein zeigen, tragen künftig lauter bunte oder gestreifte Blumen; diejenigen, an deren grünen Stängeln gar nichts von dergleichen Strichlein zu entdecken ist, geben künftig lauter weiße: diejenigen Pflänzchen hingegen, welche rothgefärbte Stiele haben, lauter einfärbige rothe Blumen.

Hat man die Pflänzchen in kleine Töpfe versetzt so erhält man auch nur kleine Stöcke und Blumen; im Gegentheil, wenn sie groß sind, werden die Stöcke und Blumen ansehnlicher werden; denn es hat diese Blume die Art an sich, daß sie unzählich viel kleine Wurzeln treibt, welche die Töpfe dermaßen anfüllen, daß man, bey Ausleerung derselben, fast nöthig hat, sie entzwey zu werfen. Die erwachsenen Pflanzen, absonderlich die guten, welche in Töpfen stehen, müssen im Sommer, bey warmem Wetter, und zu der Zeit, da sie blühen, nothwendig, doch nicht überflüssig, begossen werden, damit die Samengefäße, welche auf die Blumen folgen, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht abfallen.

Die Kälte können die Balsaminen gar nicht vertragen, indem sie von dem ersten Reife und Froste verderben; deswegen man diejenigen, welche im Lande stehen, im September mit Erde ausnehmen, ein- oder beysetzen, oder nur diejenigen, die schon in den Töpfen stehen, hinein tragen muß, wenn man sie noch länger unverletzt behalten will.

Im

Im freyen Gartenlande wachsend, wollen diese Pflanzen nicht alle Jahr guten reifen Samen geben; denn wenn das Jahr kalt und sehr feucht ist, und dabey der Wuchs der Samenhülsen sich öfters zu sehr, und bis in den September verzieht, so kommen oftmals Nachtreife dazu, welche alles verderben. Gewisser ist der Samenbau allezeit, wenn man Pflanzen aus dem Mistbeete gleich in Töpfe setzt, weil sich diese, bey vermerkter Kälte, unter Obdach schaffen, und hinter Fenster der Gewächshäuser oder andere Gebäude stellen lassen, woselbst sie durch die Fenster den Sonnenschein genießen können, und zugleich vor kalten Regen, welche fast eben so viel Schaden dabey anrichten, als der Reif und Frost selbst, sicher sind; und man erhält dadurch den besten reifen Samen. Balsaminenstöcke, welche einfache Blumen tragen, bringen zwar vielen, aber auch fast lauter solchen Samen, aus welchem lauter schlechte, einfache Blumen gebende Pflanzen wachsen. Gefüllte Stöcke dagegen geben wenig, aber guten Samen, aus welchem wieder gute gefüllte Stöcke aufwachsen. Gefüllte Stöcke aber geben insgemein auch nicht lauter gefüllte Blumen, sondern bisweilen auch einige einfache mit unter. Gefüllte bunt blühende Stöcke, geben auch nicht lauter bunte Blumen, sondern oftmals einfärbige mit unter. Man muß daher den Samen von lauter bunten Blumen aufnehmen, und, in dieser Absicht, die bunt blühenden Stöcke alle Wochen einigemal übersehen, und alle einfärbig daran blühende Blumen mit einem Scherchen abschneiden.

Der Same von Balsaminenstöcken, wächst, wie oben schon erwähnt, in länglich ovalen Hülschen, welche eine rauhe Haut, fast wie die Früchte der Pfirsichbäume, oder auch der Mandeln, haben. Diese rauhe Haut ist anfänglich grün, wird aber nachher gelblich, welches alsdann ein Zeichen ist, daß der darin befindliche Same reif sey. Diese gelblichen Samenschoten muß man,

man, ohne großes Drücken, behutsam abnehmen, sonst springen selbige auf, und die Samenkörner fallen auf die Erde; daher es nöthig ist, daß man fleißig darnach sehe. Diese Verrichtung fällt gemeiniglich in den September; in manchen, sonderlich kalten Jahren auch wohl erst in den October; in sehr warmen Jahren hingegen hat man auch wohl im August bereits reifen Balsaminensamen.

Von einem in den Nectariis der Balsaminenblumen entdeckten natürlich krystallisirten Zucker, siehe unter Honig-Kelch.

Sebast. Alischers Obs. von der Balsamina foemina, als einem Succedaneo des Thees, ist im 19. Vers. der Bresl Samml. Feb. 1722, S. 202. f.

Balsamine (gelbe), oder Rühr mich nicht an, Spring-Kraut, L. Balsamina lutea, sive Noli me tangere, *C. B.* Impatiens (*Noli me tangere*) pedunculis multifloris solitariis, foliis ovatis, geniculis caulinis tumentibus *Linn.* Ist eine jährliche Pflanze, welche ungefähr $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch wird, und einen geraden saftigen Stängel hat, dessen Gelenke aufgetrieben, und mit eyrunden glatten Blättern besetzt sind, welche wechselsweise auf allen Seiten des Stängels stehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel, auf langen zarten Stielen heraus, die sich in verschiedene andere kleinere abtheilen. Ein jeder derselben hat eine einzige gelbe Blume, die aus 5 Blumenblättern besteht, welche vorn wie die Lippenblumen gestaltet sind; an ihrer Basis aber haben sie ein Honigbehältniß mit einem langen Schwanze, wie die indianische Kresse; auf dieselben folgen kegelförmige Capseln, welche, wenn sie reif sind, aufspringen, sobald man sie anrührt, und sich wie eine Schraube zusammen drehen, und die Samen mit einer großen Federkraft fortsprengen. Wenn man den Samen dieser Sorte selbst ausfallen läßt, so schlägt derselbe insgemein besser an, als wenn man ihn aussäet; denn er geht selten auf, wenn man ihn nicht

im Herbste, so bald er reif geworden ist, aussäet. Die Pflanzen erfordern keine andere Sorge, als daß man sie vom Unkraute reinigen und verdünnern muß, wenn sie zu dicht beysammen stehen. Sie blüht im Junius, und der Same wird in 4 bis 5 Wochen reif. Sie will eine schattige Lage und einen feuchten Boden haben.

Von ihren Kräften ist wenig, und unter dem wenigen noch minder oder gar nichts Nützliches von Wichtigkeit, bekannt. Da sie einmal, nach dem Zeugniß des Boerhaave, großes Unheil verursacht hat, als sie, statt des Bingelkrautes, (Mercurialis), dessen Blätter den ihrigen ähnlich sind, gebraucht worden ist, so hat sie seither ihren Ort in dem Fache der giftigen Pflanzen bekommen. Doch wird sie von Einigen bey Verwundungen als ein Wundkraut, und wider den Harnzwang, nur äußerlich aufgelegt, und in Griesschmerzen gelobt, von Andern aber ihr eine starke urintreibende Kraft zugeschrieben.

Jo. Ad. Göritz Obs. von der Herba Impatiente, oder Noli me tangere, sonst Balsamina lutea genannt, st. im 37 Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1726 Cl. 4, Art. 11, S. 119, f.

Jo. George Siegesbecks botanische Anmerkung von der sogenannten Herba Noli me tangere, st. in Büchners Miscellan. phys. med. mathemat. A. 1727, Ers. 1731, 4. S. 548—552.

Balsamina mas, Fr. Balsamine mâle; s. *Momordica*.

Balsamirung oder Einbalsamirung der Leichname, L. Condire, Conditura, Balsamatio, Pollinctura, Fr. Embaumer, ist die Kunst, einen Leichnam in seiner natürlichen Gestalt zu erhalten, und ihn, vermittelst einer Art der Unsterblichkeit, den spätesten Nachkommen leibhaftig vor Augen zu stellen. Es ist ausgemacht, daß sich die Verwesung in den flüssigen Theilen anfängt, und nach und nach die festen, nach den verschiedenen Graden ihrer Festigkeit, mit in den Ruin hinein zieht. Unter diesen sind die weichen Theile der Zerstörung am ersten ausgesetzt; und dieses war die Ursache, warum die Aegypter, wenn sie Leichen einbalsamirten, vorher das Gehirn aus dem Kopfe und die Eingeweide aus dem Leibe heraus nahmen. Diese uralten Völker haben zuerst die Kunst, Leichname zu erhalten, besessen, und zu einer solchen Vollkommenheit gebracht, daß wir

noch

noch heut zu Tage eine unendliche Menge ägyptischer Leichname sehen können, welche alle Gewalt der Zeit überwunden haben. Es ist aber bey der ägyptischen Methode zu bedauern, daß dabey das äußerliche Ansehen der Leichname zu viel leidet. Ihr Fleisch wird gleichsam mit der balsamischen Masse, die es erhalten soll, in einen einzigen Körper verwandelt, und es verliert daher der Leichnam sowohl seine menschliche Farbe, als auch einen großen Theil seiner Gestalt. Nichts desto weniger kann man aus dieser Methode die Materien kennen lernen, welche zur Erhaltung der Leichname geschickt sind, und daher will ich kürzlich wiederholen, was **Herodot** und **Diodor** von Sicilien davon aufgezeichnet haben.

Man hatte in Aegypten verschiedene Methoden, wovon die erste und kostbarste auf 12 bis 1300 Thaler zu stehen kam, und nur allein für angesehene, reiche und vornehme Personen gehörte. Sie geschah folgendermaßen. Nachdem die Balsamirer das Gehirn mit einem krummen Eisen durch die Nase herausgezogen, und den leeren Raum mit Spezereyen ausgefüllt, auch hiernächst durch die in der linken Seite des Bauches mit einem scharfen aethiopischen Stein gemachte Oeffnung alles Eingeweide, bis auf das Herz und die Nieren, heraus genommen hatten, wurde der hohle Bauch mit gestoßenen Myrrhen, Cassia, und andern wohlriechenden Dingen, nur nicht mit Weihrauch, angefüllt, und das Loch wieder zugenähet. Hierauf wurde der Körper noch über 30 Tage lang mit Cedernöhl und andern dergleichen flüssigen Dingen gesalbet, oder auch 70 Tage in Salpeter gelegt. Alsdann wurde der ganze Körper gewaschen, jeder Theil desselben mit Tüchern von feiner Leinwand umwunden, und sodann mit Schlehen- (Acacien)-Harz bestrichen, dessen sich die Aegypter, statt des Leimes bedienten. Bey dieser Operation behielt der Körper seine völlige Gestalt und Aehnlichkeit, so, daß selbst, nach Diodor's Versicherung, die Haare in den Augenbraunen und Augenliedern sitzen blieben.

Die andere Art der Einbalsamirung war geringer, und kostete ungefähr 300 Thaler. Man sprützte, vermittelst eines Klystiers, Cedernsaft in den Leib, ohne ihn erst zu eröffnen oder auszunehmen, und legte ihn 70 Tage in Salpeter. Nach dieser

ser Zeit zapfte man den Cedernsaft wieder aus dem Leibe ab; dieser soll die Kraft gehabt haben, alle Gedärme und Eingeweide verfault und zerfressen abzuführen; da indessen der Salpeter alles Fleisch verzehrt, und nichts als Haut und Knochen übrig gelassen hatte.

Die dritte und wohlfeilste Art der Einbalsamirung bestand in der 70 tägigen Salpeterbeize und einigen Einsprüz ungen. Die Körper müssen nach dieser Operation unstreitig mit Bergpech, Judenleim und dergleichen Erdästen übergossen worden seyn, ob man gleich hievon keine Nachricht findet; denn es sind alle Mumien in eine solche Materie eingehüllt.

Das Wesentlichste bey allen diesen Arten der Einbalsamirung ist, wie man sieht, die 70 tägige Salpeterbeize, die Anfüllung des Unterleibes mit Cedernsaft, und das Umwinden und Uebergießen der Leichname, wodurch der Einfluß der Luft in dieselben verhindert wurde, so daß man also die vielen kostbaren Spezereyen größten Theils dabey hätte entbehren können. Dergleichen wohlzubereitete Mumien wurden in der alten ägyptischen Sprache Gabaras genannt, welches so viel, als balsamirte Körper bedeutet. Alle balsamirte Körper aber wurden nachher mit zarten Tüchern oder Bändern von feiner und eingewürzter Leinwand umwikelt, das Haupt aber mit einem Schleyer bedeckt, und unten mit einem zusammen gerollten Tuche unter dem Kinn, die Kinnbacken zusammen zu halten, versehen, so daß man sie eher für schlafende, als für verstorbene Personen halten konnte. Das Gesicht wurde zuweilen gar mit Golde bemahlt. Dergleichen Körper nun wurden in einen Kasten von köstlichem Holze, Glas oder Krystall, wofür ein jeder bey seinem Leben schon selbst Sorge getragen, und das Götzenbild dabey gelegt, welches er in seinem Leben angebethet hatte, und welches mit Zeichen beschrieben ward, die den Stand, das Alter, den Geburtsort, die Kosten der Balsamirung u. d. gl. anderteten. Nachher wurden dieselben oben in ein Gemach des Hauses gestellt. Dieses waren die köstlichsten Plätze der

der der Treue und des Glaubens. Auf diesen wurde den Familien, wie auf der allersichersten Hypothek, Geld gelichen; und wer diesen seinen balsamirten Vorfahren oder Kind nicht wieder zu rechter Zeit aus den Händen des Gläubigers einlösete, wurde für eben eine solche Person gehalten, als derjenige, der etwa zu unsern jetzigen Zeiten der Justiz nichts geringeres, als seine Nase und Ohren, abgeben müssen. Dieses sind die eigentlichen Körper der alten Aegypter, denen der Name Mumie beygelegt werden kann. Man darf nicht glauben, daß wir in Europa dergleichen mehr erhalten. Man kann dieses schon aus dem Preise genugsam abnehmen. Die Mumien werden immer wohlfeiler und häufiger, anstatt sie theurer und seltner werden sollten, indem man jezt fast gar keine mehr in den alten ägyptischen Gräbern finden kann. Von den jezigen Mumien in Europa sind nicht die alten ägyptischen Balsamirer, sondern die heutigen ägyptischen Juden die schönen Meister. Man kann bey ihnen ganze Vorrathskammern von allerley gestorbenen Körpern antreffen, welche sie von Galgen und Rad an sich kaufen, und hernach mit schwarzen und Judenpech, Myrrhenpulver, Roßaloe und andern Gummen zubereiten, welche sie in jetzgemeldete saubere Materien eintauchen, auf alte ägyptische Art einhüllen, und hernach in einer gewissen Art von Oefen gut ausbacken lassen. Sodann sind sie fertig, und werden binnen 24 Stunden über 2000 Jahr alt, worauf sie mit vielen Bescheinigungen ihre Reise nach der Christenheit antreten.

Man weiß auch aus andern Erfahrungen, daß der Kalk und der Campher ebenfalls geschickt sey, die Körper von der Verwesung zu befreyen. Denn man findet nicht allein in der Kalkerde oft unverwesete Leichen, sondern es erzählt auch Pinto, daß er bey der Belagerung von Pasarvam den Leichnam des entleibten Pangarams, welchen man vor der Fäulniß nicht zu schüzen

wußte, und der doch nothwendig nach Dema abgeführt werden mußte, in einen Kasten voll Kalk und Campher zu legen gerathen, und daß er für diesen Rath, welcher also bewährt befunden seyn mußte, eine Belohnung erhalten habe. Galenus hat schon diesen Gebrauch des Kalkes gekannt, und sagt, daß er, wenn er etlichemal gewaschen wird, stark austrockne, ohne zu zerfressen. Die Aethiopier überzogen ihre Leichname mit Gyps; und Cicero erzählt von den Persern, Herodotus aber von den Scythen, daß sie dieselben mit Wachs übergossen haben, um sie aufzubehalten, und den übeln Geruch zu verhüten.

Es ist aber noch ein anderes Mittel vorhanden, die Leichname unversehrt aufzubehalten, und dieses haben nach dem Berichte des II. B. der Historie aller Reisebeschr. S. 40. f. die alten Einwohner der Insel Teneriffa besessen. Nicols und noch ein anderer Reisender kommen in der Erzählung der Umstände von dieser Sache überein, und der Letztere meldet, daß er von Guimar, einer Stadt auf der Insel Teneriffa, welche meistentheils von solchen Leuten bewohnt wird, die sich vom Geschlechte der alten Guanchios ableiten, in Gesellschaft mit einigen von ihnen hingegangen, ihre Todtenhöhlen zu besehen. Er fand die Leichname in Ziegenfelle mit Riemen von eben solchen Häuten so künstlich eingenähet, daß die Nähte ganz unvergleichlich gerade und eben waren. Die Häute werden sehr knapp und dicht auf die Leichname gepaßt, welche meistentheils ganz sind. Man findet an denen von beyderley Geschlechtern noch die Augen, wiewohl verschlossen; die Haare auf den Köpfen, die Ohren, die Nase, die Zähne, die Lippen, den Bart, die Geburtsglieder ganz vollkommen, nur daß sie eine andere Farbe haben, und ein wenig eingeschrumpft sind. Der Verfasser dieser Erzählung sah ungefähr 3 bis 400 solcher Leichname in verschiedenen Höllen. Einige von ihnen standen, andere lagen auf Betten vom Holze, welches durch eine ihnen bekannte besondere Kunst so gehärtet war, daß kein Eisen hindurch dringen, oder ihm schaden kann.

Als eines Tages ein gewisser Mensch auf der Insel jagte, lief ein Iltis, welcher daselbst stark gebraucht wird, mit einer Schelle um den Hals, nach einem Kaninchen in ein Loch, wo

er

er den Schall der Schelle nicht mehr hörte. Weil er befürchtete, seinen Ritt zu verlieren, suchte er um die Felsen und Sträucher herum, und fand endlich die Oeffnung der Höhle. Bey seinem Eintritt in dieselbe erschrack er dergestalt, daß er laut schrie. Denn er erblickte zuerst einen von diesen Leichnamen, welcher sehr lang und groß war, und mit dem Kopfe auf einem großen Steine lag. Nachdem die Furcht ein wenig verschwunden war, gieng er hinein, und schnitt ein großes Stück von der Haut ab, welche auf der Brust dieses Körpers lag, und die geschmeidiger und biegsamer war, als man jemals einen Handschuh von Ziegenfell gesehen hatte. Es war noch so wenig vermodert, daß es der Mann viele Jahre an seinem Dreschflegel gebrauchen konnte. Diese Körper sind sehr leicht, als wenn sie von Stroh gemacht wären, und an einigen zerbrochenen konnte man die Nerven, Sehnen und Adern, die wie Schnüre da lagen, sehr genau beobachten.

Nach dem Berichte der Aeltesten von diesen Leuten, war ein besonderer Stamm, welcher diese Kunst allein wußte, die sie für etwas heiliges hielten, welches dem gemeinen Volke nicht bekannt gemacht werden durfte. Als aber die Spanier den Ort einnahmen, wurden die meisten von ihnen ausgerottet, und die Kunst gieng mit ihnen verloren. Sie haben nur durch mündliche Sage etwas weniges von denen Materialien behalten, welche bey dieser Operation gebraucht worden. Sie nahmen nämlich Butter, die, wie einige sagen, mit Bärenschmalze vermischt wurde, welches sie zu dem Ende in Häuten aufbewahrten. Darin kochten sie gewisse Kräuter, unter andern eine Art von wildem Lavendel, welcher häufig auf den Felsen wächst, wie auch ein Kraut, Lara genannt, von einem gummösen und klebrigen Safte, eine Art von Cyclamen oder Erdäpfeln, wilde Salben, und einige andere Kräuter, welche die Salbe zu einem vollkommenen Balsam machten. Wenn diese Salbe fertig war, nahmen sie erst das Eingeweide aus dem Körper heraus, und wuschen ihn mit einer Lauge, die aus Fichtenrinde gemacht war. Sie trockneten ihn des Sommers an der Sonne, und des Winters ward er in einem Ofen gebacken. Dieses wurde oft wiederholet. Darauf fiengen sie ihre Salbung, sowohl innerlich als auswendig, an, und trockneten den Leichnam, wie zuvor. Dieses wurde so lange fortgesetzt, bis der Balsam durch den ganzen Leib gedrungen war, und die Muskeln in allen Theilen durch die zusammengeschrumpfte Haut erschienen, und bis der Körper überaus leicht ward. Nach diesem näheten

sie ihn in Ziegenhäute, wie oben erwähnt worden. Den ärmern Leuten ward das Gehirn hinten heraus genommen, und man nähete sie in solche Ziegenhäute, woran die Haare noch saßen. Die reichern hingegen wurden so fein und dicht in die Häute gekleidet, daß sie noch bis auf diesen Tag ungemein geschmeidig und biegsam bleiben.

Edmund Scory gedenkt, außer dem vorigen Schriftsteller und dem Nicols, ebenfalls dieser sonderbaren Einbalsamirung der Guanchen. Er sagt, daß die alten Guanchen einen eigenen Balsamirer für jedes Geschlecht gehabt haben, dessen Amt darin bestanden, einen gewissen Balsam aus dem Pulver von Genst, aus einer Art rauher Steine, aus Fichtenrinden und verschiedenen Kräutern zu machen, welche zusammen mit geschmolzenem Ziegenfette unter einander gemischt wurden. Wenn sie nun den Leichnam gewaschen hatten, stopften sie ihn 15 Tage lang hinter einander mit diesem Balsame voll, legten ihn in die Sonne, und wendeten ihn oft um, bis er steif und trocken war. Wenn dieses geschehen war, schlugen sie den Körper in Ziegenhäute, näheten ihn mit einer erstaunlichen Zierlichkeit zu, und trugen ihn darauf in eine tiefe Höhle, wohin niemand kommen durfte. Einige von diesen Körpern, die vor tausend Jahren begraben worden, waren noch vorhanden, als Scory zu Teneriffa war.

Die alten Peruaner, welche unter allen amerikanischen Völkern die vernünftigsten und gesittetsten waren, wußten ebenfalls die Leiber ihrer verstorbenen Yncas, oder Könige so gut zuzurichten, daß sie, sogar ohne in Kästen zu seyn, in der freyen Luft unverweslich blieben. Ob sie sich hiebey des peruvianischen Balsams, und welcher Anstalten sie sich überhaupt hiebey bedient haben, weiß man nicht. Dieß aber ist gewiß, daß sie in dem wegen seiner unaussprechlichen Schätze an lauterm Golde weltberühmten Sonnentempel zu Cusko alle Körper ihrer Könige aus dem Geschlechte der Yncas, neben dem Bilde der Sonne in zwo Reihen auf beyden Seiten derselben, in ihren königlichen Kleidern auf goldenen Stühlen sitzend hingestellt hatten, welche so schön erhalten waren, wie es die besten weißen Mumien in der Welt immer seyn konnten.

Die

Die unvergleichlichste Art aber, welche die Welt jemals in Erhaltung der todten Körper entdecken könnte, wäre wohl außer allem Streite diejenige gewesen, welche Kerkring erfunden und verstanden haben soll. Dieser Mann soll das bisher unbekannte Geheimniß besessen haben, den Bernstein ohne Feuer flüssig, und ihn fähig zu machen, allerley Sachen darin einschließen zu können, ohne daß die helle Durchsichtigkeit desselben den geringsten Nachtheil gelitten. Man will behaupten, daß er eine kleine verstorbene Geburt auf diese Art mitten in einer Masse von Bernstein begraben, welche nothwendig, da sie nicht den allermindesten Eintritt der Luft erhalten können, in ihrer schönsten und natürlichen Gestalt ohne alle Veränderung beständig würde zu sehen und dauerhaft gewesen seyn müssen. Dieses unnachahmliche Kunststück soll zu Utrecht verschiedene Jahre aufbehalten worden seyn. In der That, wenn es mit dieser Bernsteinmumie seine Gewißheit gehabt, so wüßte man nicht, ob man die Schale oder den Kern derselben bewundern müsse.

Nachstehende Composition wird von vielen für ein großes Geheimniß geachtet, als mit welcher sie, einen todten Körper schlechterdings unverweslich zu erhalten meinen. Man nimmt 2 Pfund Terpenthin; Aloeholz, 1 Loth; Mastix, Nägelein, Galgant, Zimmetrinden, Ziwer, Muskatennuß, Cubeben, Weihrauch, von jedem 2 Loth; Gummi Traganth, 4 Loth; solches alles vermittelst einer Retorte zu Oehl destillirt, und den Leichnam damit balsamirt, erhält denselben gut und schön.

Balses, nennen die Schiffer von Callao und von Lima eine Art eines Floßes, das von dürrem Schilfe gemacht wird, und welches sie zum Fischfange brauchen.

Baluartes, sind kleine Ruthen, die in der ganzen Länge einer Angelleine, die zum Fischfange mit der Kugel dienet, angebunden werden. Siehe die Kugel ziehen.

Baluſtrade, ein Geländer oder eine Lehne, die von einer Reihe kleiner ausgezierter Säulchen, Docken = oder anderm Gitterwerk unterſtützt wird. Letztere heißen Baluſtres. Man bedient ſich der Baluſtraden zu Einfaſſung der Terraſſen, oder auch um die Bettſtellen hoher Standesperſonen.

Baluſtre, ſiehe Docke.

Balzan, iſt ein Wort, welches in den Reitſchulen und im Pferdehandel gebraucht wird, und bedeutet ein ſolches Pferd, welches an einem und dem andern, oder auch wohl an allen vier Füßen, die Zeichen, die man Balzanes nennet, zu haben pflegt. Siehe den folgenden Artikel.

Balzane, iſt ein weißer Fleck, den die ſchwarzen und ſchwarzbraunen oder andere braune Pferde an den Füßen, und gemeiniglich von den Knorren bis an den Huf, zu haben pflegen. Iſt dieſer Fleck oben gezähnt, wie eine Säge, ſo heißt er Balzane dentelée; iſt er ſchwarz gefleckt, ſo nennt man ihn Balzane herminée oder mouchetée. Le cheval eſt chauſſé trop haut, ſagen die Franzoſen von einem Pferde, bey dem der weiße Fleck an dem Schenkel über das Knie herauf geht. Die Bereiter und Pferdehändler, welche ſich auf die Pferde verſtehen, glauben, man könne aus dieſen Flecken von den guten oder ſchlechten Eigenſchaften der Pferde urtheilen. Die Flecken an drey Füßen ſind die beſten; darauf kommen die am linken Fuße, nachgehends die Flecken an zween Füſſen, und endlich die Flecken an vier Füßen, welche, ob ſie gleich gut ſind, dennoch nicht ſo, als die vorhergehenden, geachtet werden. Wenn ein Pferd an den beyden Füßen der nämlichen Seite einen ſolchen Fleck hat, ſo nennt man es Travat; ſteht aber der eine Fleck am rechten Vorderfuße, der andere am linken Hinterfuße, oder auch umgekehrt, ſo heißt das Pferd bey den Franzoſen Traſtravat oder Transtravat. Haben alle vier Füße einen weißen Flecken, ſo heißt das Pferd Bal-

zan de quatre pieds. Ueberhaupt sind die Flecken, welche niedrig stehen und tüpfelig sind, vortrefflich.

Balzen, siehe Falzen.

Bambele-Fisch, L. Bambele Tigurinorum, *Raj.* Phoxinus squamosus major, *Gesn. Jonst.* Cyprinus quadriuncialis, iride crocea, macula atra ad initium caudæ. *Arted.* Fr. Bambelle, eine Art von kleinem Weißfisch, aus dem Karpfengeschlechte, welcher sich in dem Züricher See findet. Er ist meistens ungefähr 4 Zoll lang; hat einen saffrangelben Augenring, eine vom Kopfe bis zum Schwanze schief herab gehende braune Linie, bey dem Anfange des Schwanzes einen schwarzen Fleck, und am Gelenke seiner Floßfedern eine Art von röthlich gelben Wärzchen. Siehe auch Elritze.

* Bamberger Bier, s. Th. V. S. 21.

* Bamberger Ruß, siehe unter Hasel-Staude.

Bambiaya, ein sehr gemeiner Vogel auf der Insel Cuba, der sich nicht leicht von der Erde erheben und in Flug bringen kann, daher man ihn dann bald fängt. Sein Fleisch schmeckt fast wie Fasanenfleisch.

Bambo, ein kleines gezeichnetes Maß in dem Königreiche Achin, auf der Insel Sumatra, welches nicht viel über 2 Pinten oder Quart hält.

Bamboche, welches das Verkleinerungswort von Bambou ist, bedeutet ein kleines leichtes Rohr, welches voller Knorren ist, und aus Ostindien kömmt. Siehe den folgenden Artikel.

Bambus, Bambusbaum, Rohrbaum, indianisches Rohr oder Riet, malabarisches Zuckerrohr, L. Bambus, Bampus, Bambou, Bambu, Mambu, e qua Tabaxir, seu Saccar Mambu, Arundo arbor, Arundo Indica maxima, Harundo Indica *Clus.* Arundo (*Bambos*) calycibus multifloris, spicis ternis sessilibus, *Linn.* Fr. Canne oder Roseau des Indes, ist eine Art von Rohr, welches so hoch als ein Baum wird, bisweilen als wie eine Pappelweide, bisweilen niedriger. Es

ist von dem Geschlechte des Schilfrohres, so wie die Pflanze, welche den Zucker hervor bringt. Diese indische Pflanze ist die größte Gattung Schilfes, die bekannt ist; sie ist von einer außerordentlichen Dicke und Höhe, wenn sie ihre Blüthe bringt. Jedes Riet oder Rohr erlangt öfters die Stärke eines Schenkels in ihrer untersten Dicke, und läuft immer schmächtiger zu, bis zu seinem Gipfel, welcher eine Blumenpulpe, wie bey uns das Schilf zu seiner Jahreszeit, treibt. Lemery nennt es einen Baum, welcher Blätter fast wie der Oehlbaum hat; allein Johann Bauhin, aus welchem er seine Beschreibung genommen, hat ihn verführt; denn es ist kein Baum, ob er schon 20 bis 25 Schuh, ja wohl bis 30 hoch wächst. Seine Blätter sind wie bey dem andern Schilfe oder Rohre gestaltet, außer daß sie nicht so lang noch breit an ihrem Schafte, wie an den andern Gattungen sind. Ihre Länge ist von ½ Schuh, und ihre Breite in der Mitte von 1 Zoll, oder ein wenig darüber. Clusius beschreibt zwey Stücke dieses Rohrs, die in dem leidenschen Garten aufbehalten werden, darunter das kleinere 26 römische Schuh lang sey, und aus 19 Absätzen bestehe; unten sey es 17 Zoll dick, und oben 14; das größere sey über 1½ Schuh lang, und 3 Zoll dick; die Länge von jedem Absatze sey bey beyden der Dicke von unten gleich, niemals länger und niemals kürzer. Das Holz ist inwendig hohl und markig; seine Aeste stehen meistentheils aufwärts; allein die schönsten und längsten darunter treiben krumme Zweige, die durch Knoten von einander abgesondert sind. Aus jedem Knoten läuft von selbst ein dicker, weißer, milchichter Saft; drückt man ihn aber, so läuft noch viel mehr heraus; es wird daraus, vermittelst der Verdunstung, Zucker gemacht, welchen die Indianer Tabaxir nennen. Sie gebrauchen den milchichten Saft bey verschiedenen Krankheiten, wie wir uns hier des Zuckers bedienen, die Feuchtigkeiten zu

versüs-

versüßen; weil aber dieser Saft nicht durchs Feuer gegangen ist, so ist er noch viel lindernder und erweichender, als unser Zucker. Man läßt ihn für das Bauchgrimmen und die rothe Ruhr einnehmen.

Es wächst dieses Rohr in dem ganzen malabarischen Seestrich, besonders um Coromandel herum, und an vielen andern Orten in Indien. Die Stämme wachsen daselbst nahe an einander, und vermehren sich dermaßen, daß sie ganze Wälder machen, wodurch man sehr schwer kommen kann, zumal da das Holz dieses Baumes sehr hart und schwer abzuhauen ist, ob es sich gleich leicht spalten läßt.

Es ist eine sehr zarte Pflanze; sie kömmt also in Europa nicht fort, wenn sie nicht in einem warmen Glashause gehalten wird; und da sich ihre Wurzeln sehr weit ausbreiten, so müssen sie auch Platz dazu haben. Wenn man daher haben will, daß sie große Stämme machen sollen, so müssen sie in große mit fetter Erde angefüllte Kübel gepflanzt werden. Diese muß man alsdann in dem Lohglashause in das Mistbeet graben; und da diese Pflanze insgemein an sumpfigen und niedrigen Orten wächst, so erfodert sie sehr viel Wasser, besonders, wenn die Wurzeln die Kübel angefüllt haben, in welche sie gesetzt worden sind. Wenn die Kübel zerfallen, so kann man die Breter auf die Seite schaffen, und die Pflanze in dem Lohbeet einwurzeln lassen, wodurch ihr Wachsthum gar sehr vermehrt werden wird. Dabey muß man die Vorsicht gebrauchen, daß man, wenn das Beet mit frischer Lohe versehen wird, eine hinlängliche Menge von der alten Lohe an den Wurzeln der Pflanze läßt; denn, wenn man sie zu sehr entblößet, und die neue Lohe nahe an sie kömmt, und sie die Hitze davon empfinden, so werden ihre Wurzeln verbrannt, so daß dadurch die Pflanzen gar oft zu Grunde gerichtet werden.

Sie wird von den Schößlingen aus der Wurzel fortgepflanzt, welche aber im Frühlinge abgeschnitten werden müssen, damit sie noch vor Winter einwurzeln können. Die Schößlinge haben ein schnelleres Wachsthum, als alle andere bisher bekannte Pflanzen, die einen aufrecht stehenden Stängel haben. Denn ein starker Sprößling, der aus der Wurzel heraus kömmt, wächst oft, wie Miller solches verschiedene Jahre nach einander beobachtet zu haben versichert, in 5 bis 6 Wochen 20 Schuh hoch. Insgemein sind die Stämme so dick, wie die spanischen Röhre; und wenn sie getrocknet werden, sind sie zu eben dem Zwecke zu gebrauchen, wie diejenigen Röhre, die man aus der Fremde kommen läßt.

Die Blätter werden insgemein in den Theekisten, wenn sie eingepackt werden, rund herum gelegt, und an einander befestiget, so daß sie eine Art einer Matte bilden.

Die Indianer bauen von dem Bambusrohre ihre Häuser, und machen alle Arten von sehr sinnreich ausgearbeiteten Mobilien; denn sie spalten das Rohr, und biegen es mit besonderm Fleiß. In der Stadt Bantam bestehen alle Unterstöcke der Häuser aus solchen Röhren, die breterweise zerschnitten sind. An einigen Orten machen sie kleine Schiffchen davon, die für zwey Mann groß genug sind; und diejenigen, die darin fahren, sollen niemals von Krokodillen angefallen werden. Das Holz von diesem Rohr ist so hart und fest, daß es sehr dienlich ist, Pfähle daraus zu machen, um die Häuschen auf den Flüssen, welche sanft ströhmen, wie in Canälen zu unterstützen. Sie machen ferner alle Arten von Hausrath aus diesem Holze, zum Gebrauche ihrer Küchen und Tische. Die stärksten Stücke dieses Bambu dienen, Stäbe oder Stangen daraus zu verfertigen, auf welchen die Sclaven, oder andere, diejenige Art von Sänften tragen, welche man Palanquin, oder Polankine nennet, welche von so ordentlichem Gebrauche

und

und von einer so großen Bequemlichkeit im ganzen Morgenlande ist. Man macht auch Arten von Gefäßen oder Füssern daraus, in welchen sich das Wasser sehr wohl und frisch hält.

Die Bamboches, welche man in Europa sieht, und die fahrenden Land- und Tabuletkrämer verkaufen, sind die ersten und kleinsten Bambusschößlinge; siehe *Bamboche*. Und diese kleinen jungen Schößlinge sind es auch, deren sich die Malaven, und insonderheit die Chineser, welche in den Inseln de la Sonde, und in den moluckischen ausgebreitet sind, bedienen, sie in Essig nach ihrer Art mit starken gepfefferten Ingredientien einzumachen. Dieses nennen sie hernach Achiarbambou; siehe Achiar. Aus dem das Holz überziehenden Häutchen wird in China Papier gemacht.

Wenn zwey Stückchen Bambus von einer gewissen Dicke, und auf eine gewisse Art, eins gegen das andere gerieben werden, so können sie Feuer hervor bringen. Wenn daher die Einwohner des Landes Tobak schmauchen oder Feuer anzünden wollen, nehmen sie zwey Stücke von gespaltenem Bambusholze, machen in das eine ein Loch, und reiben mit dem andern Stücke dieses Loch, da alsdann einige dürre Blätter, oder andere feuerfangende Materien, welche man daran hält, alsobald Feuer fangen, ohne daß sich das Holz entzündet, oder Funken giebt.

Dieses Holz wird für schweißtreibend gehalten. Die Wurzel des Baumes ist eröffnend, und befördert die weibliche Monatszeit.

Wormius vermuthet, das Bambou sey vielleicht eben das Rohr, welches in Westindien wächst, von der Dicke eines Mannsschenkels, und welches, so lange es noch grünet, so zart ist, daß man es auf einen Hieb mit dem Degen entzwey hauen kann; sobald es aber trocken und dürre, dermaßen hart wird, daß man es spalten muß; und wenn man es wie ein Scheermesser bildet, so schärfen die Wilden in Brasilien ihre Pfeile daran, womit sie die wilden Thiere auf einen Stoß erlegen.

Bamira,

Bamira, siehe unter *Acorus*.

Bams, siehe Baems.

Ban, siehe Ausruf.

Ban, ist eine Art glattes und feines Nesseltuch, welches die Engländer aus Ostindien bringen. Das Stück hat 16 Ellen in der Länge, und ungefähr $\frac{3}{4}$ in der Breite.

Ban a-vin, siehe Bann-Wein.

Ban Tsjaa, siehe unter Thee.

Bananes, siehe *Musa*.

Banc, siehe Banco und Bank.

Bancal, ist der Name eines gewissen Gewichtes im Königreiche Achem, auf der Insel Sumatra. Zwanzig Bancals tragen ein Catti aus, welches gleichfalls ein gewisses Gewicht bedeutet.

Banck, siehe Bank.

Banco oder Bank, Fr. Banque. Dieses Wort hat bey den Kauf- und Handelsleuten gar vielerley Bedeutungen. Denn 1) verstehen sie darunter den Handel, oder den Verkehr und das Gewerbe mit dem Gelde, welches man von Platz zu Platz, oder von einer Stadt zur andern, durch die Correspondenten und Commissionarien, vermittelst der Wechselbriefe, remittiren läßt.

Ein Negociant, welcher die Banco versteht, und Ordnung halten will, muß zwey höchstnöthige Bücher halten. Eines wird das Trattenbuch genannt, um alle Wechselbriefe, welche er auf seine Correspondenten zieht, darein zu schreiben; und das andere heißt das Acceptationsbuch, in welches er die Wechselbriefe, nach Ordnung des Datum, da er sie bezahlen muß, einträgt, wobey er den Namen des Trassenten oder Ziehers, die Summe, die Zeit, da sie fällig, und den Namen derer, die sie ihm präsentirt haben, mit anmerken muß.

2) Sagt man das Wort Banco oder Bank auch von dem öffentlichen Orte, wo sich die Banquiers versammeln, ihren Verkehr oder ihr Commercium zu beschicken. Man nennt diesen Ort, nach Beschaffenheit der Länder, auf verschiedene Art. In Paris heißt es der Wechselplatz, la place du change; in Lyon, der

Wechsel,

Wechsel, le change; zu London, Amsterdam und Rouen, die Börse; in Marseille, die Loge, u. d. gl.

3) Heißt es ein durch öffentliche Autorität in grossen Handelsstädten errichtetes und privilegirtes Haus, in welchem die Kaufleute und Banquiers, oder andere Particuliers, ihre Gelder, theils zur Verwahrung und mehrerer Sicherheit, theils zur Bequemlichkeit, um des vielen Auszahlens überhoben zu seyn, niederlegen, und hernach dem, welchem sie schuldig, von solchen Geldern eine gewisse Summe zu, von ihrer Rechnung aber abschreiben lassen; da hingegen ihnen von andern auch wieder dasjenige, was sie in Bancogelde von ihnen zu fordern haben, solchergestalt zugeschrieben wird. Kleinigkeiten aber können nicht in der Bank bezahlt werden. In der Hamburger ist das geringste 100 Mark; in der Amsterdamer 300 Gulden ꝛc. Will man dennoch eine kleinere Post in der Bank bezahlen, als z. B. 50 oder 60 Mark: so schreibt man solche mit einigen 100 Mark mehr ab, da denn der andere wieder zurück schreibt. Da dieses aber viele Schreiberey verursachet, so ist es besser, dergleichen Kleinigkeiten in Courantgeld zu bezahlen, indem man beyderseits sehr eigennützig seyn müßte, wenn man sich nicht um das Agio sollte vergleichen können. Weil nun dieses beständige Ab- und Zuschreiben im Italiänischen ein Giro, ein Ab- und Zulauf, ein Umlauf heißt, vermöge dessen viele 100 Rthlr. umgesetzet, auf Rechnung eingenommen, und wieder ausgezahlt werden, ohne daß dabey ein Kreuzer durch die Hände gehe: so nennt man dergleichen Bank eine Girobank; und weil baares Geld zur treuen Hinterlegung daselbst hingegeben wird, so heißt es Banco di Depositi.

Eine ausführliche Abhandlung von den Banken wird in den Supplementen vorkommen.

La Banque rendue facile aux principales nations de l'Europe, par *Pierre Girardeau.* à Geneve, 1740. 4.

Hrn.

Hrn. Prof. Büsch Abh. v. den Banken und ihrer verschiedenen Einrichtung; st. in No. 17. sqq. der Hamb. Adreßcomtoirnachr. v. J. 1771; und auszugsweise in No. 34. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771. S. 391—395.

Paul Jac. Marpergers Beschreibung der Banquen. Halle und Leipz. 1717. 4.

Banco, (Billets-) oder **Billets-Banquen**, sind eigentlich nichts anders, als ein gewisses, und sonderlich bey schweren Kriegszeiten oder andern gefährlichen Zeitläufen, wegen Ermangelung des baaren Geldes, einzuführendes Gewerbe mit den sogenannten Münzzetteln.

Banco, (Depositen-) siehe in D.

Banco (Lehn- oder Leih-) siehe Lehn-Bank.

Banco-Agenten, siehe Mäkler.

Banco-Agio, heißt das Aufgeld, welches auf die in den öffentlichen Banken einzehenden und auszuzahlenden Capitalien gelegt ist.

Banco-Billets, oder **Banco-Zettel**, Fr. Billets de Banque, sind vornämlich zur Vermeidung der sonst aus Veränderung der Münze entstehenden Unordnung eingeführt, und versteht man darunter eine von dem Schuldner eigenhändig unterschriebene, und mit dessen vorgedrucktem Petschaft bekräftigte Anweisung, in welcher, neben dem Namen des Gläubigers, auch die Summe erstlich mit Buchstaben, und sodann auch mit Ziffern aufgezeichnet ist, mit der Erklärung, daß solche Summe von seinem, des Schuldners, in Banco habenden Capital ab- und dem angewiesenen Gläubiger zugeschrieben werde.

Banco-Buch, Fr. Livre de Banque, ist in ordentlichen Comtoirs, vornämlich an solchen Orten und Handelsplätzen, wo eine öffentliche Banco errichtet ist, da die Kaufleute ihre Bezahlungen in der Banco nehmen und leisten, ein solches Buch, darein man alle in der Banco empfangene und bezahlte Posten aufzeichnet. Dieses Buch wird, um mehrerer Sicherheit willen, von dem Principal der Handlung selbst gehalten, und auf der

linken

linken Seite Banco Debet, auf der rechten aber Banco Credit formiret.

Banco=Conto oder **Banco=Rechnung**, Fr. Compte en Banque, heißt eine Contra-Rechnung, die man mit der Banco über sein Capital oder Vermögen hält, welches man allda niedergelegt hat, damit man sich dessen bey Bezahlung der Wechselbriefe und Billets, Versprechungen und Obligationen, Kauf= und Verkaufungen, und anderer Schulden, die man entweder in Ansehung seiner Handlung, oder sonst auf andere Art gemacht hat, bedienen könne. Solches geschieht nun durch Ab= und Ueberschreibung der Parteyen, d. h. durch Cedirung und Transportirung einer Partey, oder des in Banco deponirten ganzen Capitals an seinen Gläubiger, welcher sodann anstatt des Cedenten für die auf ihn transportirten Summen in das Credit der Banco gesetzt wird.

Banco=Geld, Fr. Argent de Banque, ist dasjenige, welches nur in Banco angenommen wird, und welches in Hamburg und in Amsterdam, sonderlich aber in der ersten, alte und zwar vollwichtige Speciesthaler seyn müssen, als welche nur allein acceptiret, und daher Bancothaler genennt, die andern aber nicht angenommen werden. Solches Bancogeld, welches noch beständig der Thaler zu 1½ Reichsgulden besteht, differirt in dem Agio gegen alle andere Gelder, die dagegen in Schätzung und Vergleichung kommen, dergestalt, daß auf solche andere Gelder bis 30 ja 40 auf das Hundert zugegeben werden muß, um 100 Rthlr. Banco zu haben.

Ausrechnungstabellen vom Berliner Banco gegen auswärtige Course und courante Geld=Species. Berl. 1765. längl. 12. 9½ B.

Band, ist überhaupt derjenige Körper, welcher zween andere Körper, wenn er auf einige Weise applicirt wird, äusserlich vereiniget, zusammenhält und verbindet. Man betrachtet aber einen solchen Körper entweder vor sich oder in seinem Gebrauche. In beyden Fällen entstehen verschie-

verschiedene Bände, Bänder und Bande, darunter aber eben nicht alle diesen Namen besonders führen; z. B. ein Seil, ein Strick, ein Strohseil, ein Backstrick, sind lauter Bänder. Allein man würde dennoch nicht verstehen, daß man einen Strick haben wollte, wenn man nur von einem Bande redete. In ihrem Gebrauche haben sonderlich die Zimmerleute, die Böttcher und die Buchbinder mit Bändern zu thun, die doch sonst mit demjenigen, welches man besonders Band nennet, es mag zum Binden oder Verzieren, oder sonst gebraucht werden, welches die Bandmacher machen, nicht zu vermengen sind. Von Zimmerbändern siehe den folgenden Artikel. Die Böttcher haben den großen und kleinen Band, den Schnauzband, den Spund- und Zungenband; wie auch Bandreife, welche nämlich nur mit Bauden gebunden werden. Die Schmiede und Schlosser machen verschiedene Thür- Bank- Schrank- Nadebänder von Eisen.

Allein wir haben heut zu Tage eine sehr viel betragende Manufactur, die wir Band, Fr. Ruban, nennen, und vor sich, bereits erwähnter Maßen, diesen Namen bekömmt, wenn es auch nicht zum Binden gebraucht wird. Man versteht aber darunter ein nach einem langen Faden ein- oder mehrfarbig verfertigtes, in Rücksicht auf die Zeuge schmales Gewebe, welches auf einem besonders dazu gemachten Wirkstuhle zubereitet, nach der Materie, woraus es fabricirt worden, zu mancherley Gebrauche und Zierrath dient, und mit der Elle ausgemessen, imgleichen dem Stücke, oder auch den Schocken nach, im Ganzen verkauft wird. Es ist eine Waare oder Product, welches verschiedene Bandmacher, (die an einigen Orten Lintwirker genannt werden, von dem holländ. Worte Lint, welches Band bedeutet,) und die Bortenwirker, ja Bandfabriken und Manufacturen, sonderlich in Frankreich hervor bringen. Es wird aus verschiedener Materie, als: Zwirn, Baum-

wolle,

Wolle, Kamelhaare, Seide, Gold und Silber, in mancherley Gestalt und zu mancherley Nutzen, verfertigt. Es ist bald schmal, bald breit, bald halbbreit. Ein breites Band wird gemeiniglich genannt, welches 4 Finger in der Breite hat; ein halbbreites aber, welches nur 2 breit ist. Die ganz schmalen und kleinsten Sorten heißen holländische Bändchen, Paternosterbändchen, Strohbändchen und Bislint. Hiernächst wird es auch, der oben angezeigten Materie nach, woraus es gemacht ist, unterschieden, und ist theils Zwirn- Wollen- ganz seiden- und halb- seiden- oder florerseiden (wovon an seinem Orte ein besonderer Artikel folgt), kamelhärnes, theils Silber- und Goldband. Die leinenen Bänder werden schmal, breit, einfärbig und von mehrern Farben, ohne und mit kleinen Mustern, zur Schürzeneinfassung, Strumpfbändern u. s. w. verfertiget. Die schmalen halbseidenen Bänder nennt man Schraubenschnüre, womit die Frauenmützen gebunden werden.

So giebt es auch, dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach, vielerley Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, glattes, geblümtes, gleiches, geschichtes, einfaches, doppeltes, gewässertes, pickirtes, gestreiftes, u. s. w.

Unter diesen Bändern sind die gangbarsten die geblümten (faßonnirten) mit Mustern. Man webt einige vermittelst der Gegenkorden, wenn die Kette die Figuren auf beyden Seiten bildet. Die Treßbänder entstehen, wenn die Kette das Muster auf einer Seite macht, und die andere Seite durch den Einschuß auch mit Farben verändert und figurirt wird. Es ist hiebey der Vortheil dieser, daß die Farben durch den Einschuß desto leichter verändert werden können; und man macht gemeiniglich die Schattirung des Bandes in eben der Farbe, die der Einschuß hat. Die ganz reichen Bänder sind nur von der rechten Seite mit Goldfäden oder Chagrin,

d. i. einem wie eine Raupe feingekräuselten, zum Schattiren gesponnenen Faden durchwebt. Die halb reichen haben nur einige Ranken oder Stellen, welche golden sind; die übrigen Blumen mahlt die Seide. Beyderley Bänder werden, nach den reichen Seidenstoffen, Stoffbänder genannt. Sie sind heut zu Tage außer Mode; man sieht sie nur noch auf Hochzeiten; man schlingt daraus die Zitterschleifen; getragen werden sie nicht mehr. Was man Ligaturbänder nennt, sind ganz lose und sehr leichte, folglich wohlfeile, Broschürbänder, da die Bindung zween Schützen zu Hülfe nimmt, einen zum Grunde, und einen zur Blumenbindung. Man macht sie ebenfalls reich und halb reich. Die unächten sind der Jubel der Bauernkirchmessen. Alle leonische oder unächte Tressen, Bänder und Borten werden von gleichen Mustern, auf einerley Stühlen und bey einerley Einrichtung, wie die ächten gearbeitet. Nach den blumigen Bändern folgen die glatten Bänder. Dazu rechnet man die Franzbänder, und die gemohrten, d. i. gewässerten. Die Franzbänder bestehen aus einem dichten Gewebe, welches eine gute Dauer verspricht, und wie Gros de Tours gerippt ist. Die Mohrbänder unterscheiden sich bloß durch ihre dickere Rippen, und durch ihre wolkichte Wässerung, welche ihnen eine kalte oder heiße Presse mit dünnen Papierspänen eindrückt. Jedermann weiß, daß sich diese künstliche Spiegelung im ersten Wasser wieder verliert. Violette Bänder, oder die von Lilasfarbe zu mohren, wird für eine Geschicklichkeit gehalten, welche die wenigsten Bandzurichter besitzen, indem alles Mohren mit einer Anfeuchtung gezwungen wird. Man müßte also hier nur die kalte Presse anwenden. Alle übrige Farben vertragen das Mohren besser. Die Tafferbänder sind die leichtesten, wohlfeilsten, und heißen daher Basline. Sie haben ein leichtes Taffetgewebe, und man ordnet ihre Kette aus

einfachen

einfachen Seidenfäden. Die schmalen Bänder von Seide und mit Schattirung, werden Cometenbänder genannt. Aus diesen flicht sich das Frauenzimmer diejenigen über Draht gewundenen seidenen Blumen, welche sie über der Stirn zwischen die Frisirung des Kopfzeuges einschieben; oft frisirt man auch damit die Frauenkleider. Bänder, die nach Art des Atlasses fabricirt sind, werden Atlaßbänder genannt; s. Atlaß-Band.

Nach diesen Arten von Bändern, dem Gewebe nach, giebt es auch Bänder von allerley Farben und Mustern, nach dem Geschmacke des Kaufmanns, welcher sie bestellt, oder nach der gewöhnlichen Mode. Ja, man unterscheidet das Band auch wohl dem Orte nach, wo es herkömmt; und da ist nun bey uns insonderheit das Franzband sehr beliebt, und wird von unsern deutschen Bortenwirkern mehr als deutsches, oder von ihnen selbst gemachtes Band, geführt.

Die Gold- Silber- und Seidenbänder werden zum Putz der Kleidungen, und von Frauenzimmern auf dem Kopfe gebraucht. Diejenige Art von Floretband, welche man im Französischen Padoues nennt, wird von den Schneidern, Nähterinnen, u. a. m. und die Wollen- und Zwirnbänder von den Tapezierern, Sattlern, und andern dergleichen Handwerkern gebraucht; insonderheit aber ist das Zwirnband an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes ganz unentbehrlich.

Die Bänder werden mit dem Schifflein auf dem Wirkstuhle gearbeitet oder gewirkt; besonders die, so nach Art der goldenen, silbernen oder seidenen Zeuge sind; und die platten, die, wofern sie nicht doppelte Fäden haben, fast nicht viel anders gemacht werden, als wie der Weber die Leinwand fabricirt. Die Bänder von purer Seide kommen nicht in die Farbe, nachdem sie schon fertig sind; sondern die Seide, von was für Farbe sie auch seyn mag, muß vorher gefärbt werden, ehe sie gewirkt wird. Eigentlich verfertigen bey uns fast aller Orten das Band die Bortenwirker, Posamentirer, oder Schnurmacher, deren es sehr viele durch ganz Europa giebt, und womit sie nicht allein selbst einen großen Handel treiben,

sondern es verkaufen auch überall dessen sehr vieles die sogenannten Italiäner und Galanteriehändler. Das Zwirnband aber hat eigene Leute, die man Bandmacher nennt, aber nicht zünftig sind; wie sonderlich in Erfurt und an andern Orten viele solche Bandmacher anzutreffen sind. Die cölnischen Bandmanufacturen, oder vielmehr die zu Mühlheim bey Cöln, sind bekannt genug. Zu Basel in der Schweitz wird ungemein vieles Seidenband fabricirt; wie auch in Berlin. Von Elberfeld, einer kleinen Stadt im Bergischen, bekömmt man allerley breite und schmale Bänder. Zu Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg und Taucha, und in vielen andern Orten Churſachsens, sonderlich im Erzgebirge, z. B. zu Annaberg, wo auf 200 Posamentirer sind; zu Buchholz, welcher Ort fast aus lauter Posamentirern besteht, werden viele reiche, seidene und Zwirnbänder gemacht und starker Handel damit getrieben. Zu Halle in Sachsen hat man auch Fabriken von gold- silber- und seidenen Bändern, nach französischen Mustern. Nicht weniger befinden sich zu Crefeld Bandmanufacturen. Sonst ist auch die Bändermühle als eine gewisse Erfindung von verschiedenen Räderwerken und Getrieben, bekannt, welche sonderlich zu Harlem in Holland, imgleichen in der Schweitz und zu Wesel, in den dasigen Bandfabriken gebraucht wird, und durch deren Umdrehen eine Person in einem Tage so viel Bänder machen kann, als zehn andere auf einem gewöhnlichen Stuhle. Sie ist die Erfindung eines Holländers. Als dieser solches sein Werk den Staaten vorzeigte, behielt man dasselbe zurück, und er wurde, anstatt der Belohnung, in einen ewigen Arrest geschickt, wie dann auch ihr Gebrauch bey großer Strafe damals verboten wurde, weil dadurch viel tausend Band- und Bortenwirker an den Bettelstab gerathen würden, wenn sie in Schwung käme. Allein nach der Zeit ist der Gebrauch dieser Bandmühlen, welche auch Schnurmühlen, oder Band- und Mühlenstühle heißen, in verschiedenen deutschen Reichslanden, und auch neuerlich in den churſächsischen Landen, verstattet worden, vermöge eines Befehls, d. d. Dresden, d. 20. März 1765, welchen man im Lpz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 119, antrifft. Eine Beschreibung der Bandmühle, findet man in Hallens Werkstätte der Künste, II. B. Brandenb. und Leipz 1762. 4. S. 220-224. Die Bandmühle hat, bey allen ihren Vorzügen, (indem sie 16. Bänder zugleich verfertigt,) die Fehler, daß es sehr mühsam ist, sie einzurichten, daß man sie nicht anders als mit ziemlichen Kosten im Stande erhalten kann, und daß die ganze Maschine ruhen muß, wenn nur die Fäden ei-

nes Bandes reißen, oder sich verwickeln. Ueberdem will man bemerkt haben, daß ihre Bänder nicht die Güte derjenigen haben, welche auf Stühlen gewebt werden. In Berlin ist nur eine einzige Maschine dieser Art.

Da die Franzosen noch bis jezt den Vorzug in der Verfertigung der Bänder haben, so müssen wir die Oerter, wo man in Frankreich das meiste Band fabricirt, namhaft machen. Solche sind Paris und Lyon, was die goldenen und silbernen Bänder betrifft, als welche Gattungen nur in diesen beyden Städten gemacht werden, von welchen man dennoch das Pariser am höchsten hält. Das Seidenband wird ebenfalls zu Paris und Lyon, wie auch zu Tours gemacht; doch wird dessen auch vieles zu St. Etienne, in der Landschaft Forez, und zu St. Chaumont, einer kleinen Stadt in Lyonnois, fabricirt. Diese leztern passiren insgemein für Lyoner Arbeit; das Pariser aber hat gleichwohl von allen andern vieles voraus. Das Wollenband wird meistens Theils zu Amiens, und in einigen andern Orten der Picardie gemacht; doch macht man dessen auch eine ziemlich große Quantität zu Rouen, und in den umliegenden Gegenden; und das wenige, was man in Auvergne macht, wird in diese leztere Stadt geschickt. Das Band, welches man Padoue nennt, und von Floret- oder anderer grober und geringer Seide gemacht wird, (s. unter Floretband,) wie auch eine gewisse Gattung Galonen, welche von gleicher Materie, aber gekreuzt, und auf ganz unterschiedene Art gearbeitet sind, und welche die Zeuge, so man zu Mobilien oder Manns- und Weibskleidern gebraucht, einzufassen dienen, werden auch in den Gegenden von Lyon in verschiedenen Oertern, vornämlich zu St. Etienne in Forez gemacht. Endlich holt man fast alles Zwirnband, welches man sonst Rollen- oder gerolltes Band nennt, wenigstens dasjenige, welches von den Pariser Krämern vertrieben wird, von Ambert in Auvergne. Das Zwirnband, welches von auswärtigen Orten nach Frankreich kömmt, zieht man aus Holland und Flandern.

Das meiste Seidenband, Fr. Ruban de Soye, welches in Frankreich gemacht wird, das Pariser ausgenommen, hat gewisse bestimmte Breiten, welche man durch verschiedene Nummern ausdrückt und zu erkennen giebt. Die ordentlichen Breiten, welche man Fontangebreiten nennt, sind beynahe wie das lyonische Band No. 11, wovon ich nachher sprechen werde. Die glatten und gemodelten Pariser Bänder werden durchgehends in Duzenden verkauft, welche aus 12 Ellen bestehen; doch mit dem Unterschiede daß die Stücke von dem glatten

Bande gewöhnlich aus 2 Duzenden, und die Stücke von den gemodelten nur aus 1 Duzend bestehen. Außer Paris machen zwar die Bandmacher wenig gemodeltes, weil die Stühle in den Provinzen fast alle nur zu dem glatten eingerichtet sind. Jedoch begreift man unter dieser Regel nicht das Gold- und Silberband, weil man bereits angemerkt, daß dergleichen zu Lyon, wie zu Paris, gemacht wird. Das glatte oder flache Band, wie man es sonst nennt, welches zu Lyon gemacht wird, oder vielmehr das von St. Etienne und St. Chaumont, welches für Lyoner Arbeit passirt, wird in Stücken und halben verkauft; die Stücke von 60 Ellen, d. i. von 5 Duzenden, und die halben Stücke von 30 Ellen. Weil die übrigen Fabriken in Frankreich, welche sich der Nummern bedienen, von denen von St. Etienne nicht, oder wenigstens nicht viel, abgehen: so will ich nur die Nummern dieser leztern beyfügen. Man hat deren 11 Gattungen, d. i. 11 Breiten, oder 11 Nummern; denn die Farben oder andere Verschiedenheiten des glatten Bandes gehen diese Nummern nichts an. Die 2 ersten Breiten aber haben Namen, und nicht Nummern; welches sie denn nur auf 9 Nummern sezt; aber ihre Namen unterscheiden ihre Breite. Diese Namen sind la Nompareille, und la Faveur. Jene ist 2 Linien, und diese 5 Lin. breit. No. $\frac{1}{4}$ ist $6\frac{1}{2}$ Linie; No. $\frac{1}{2}$ ist $7\frac{1}{2}$ L.; No. 2, 10 L.; No. 3, 1 Zoll und 1 L.; No. 5, 1 Z. und 5 L.; No. 7, 1 Z. und 9 L.; No. 8, 2 Z.; No. 11, 2 Z. $4\frac{1}{2}$ L.; und endlich No. 13, 2 Zoll und $9\frac{1}{2}$ Lin. breit, welches alles nach dem Fusse des Maßes, welches man in Frankreich königlichen Zoll nennt, zu nehmen ist. Ehemals machte man zu St. Etienne oder anderwärts Band von No. 4, 6, 9, 10 und 12, welche aber in obigem Verzeichnisse nicht vorkommen; wie denn auch diese Breiten nicht mehr im Gebrauche sind. An andern Orten werden die glatten Bänder durch die Lesen bezeichnet, indem man von den breitesten, d. i. von der größten Anzahl Fäden anfängt, aus welcher der Zettel oder der Aufzug von jeder Gattung Band besteht.

Das Wollenband, Fr. Ruban de laine, nennt man auch, so wie ebenfalls das Zwirnband, Rouleau, oder Rollenband, weil beyde über einander gelegt, oder vielmehr in länglichrunder Figur über ein Röllchen von Papier oder einem Kartenblatte gewickelt werden. Der größte Theil von dem, welches zu Paris vertrieben wird, kömmt von Amiens oder Rouen; die aus Auvergne werden in diese leztere Stadt geschickt, um daselbst gemangelt oder gerollt zu werden. Das Wollenband ist gemeiniglich in Stücken und halben; meistentheils aber wird es nur in halben Stücken, von 24 Ellen in der

Länge,

länge, verkauft. Die verschiedenen Treiten desselben werden durch eben die Nummer, welche ich bey dem glatten Seidenbande angegeben habe, bezeichnet, und der Aufzug von jeder Nummer soll in einer gewissen Anzahl von Fäden bestehen.

Vom Zwirnband, Fr. Ruban de fil, giebt es 2 Gattungen; eine, welche man Rollen nennt, und die andere, welche ihren Namen Band behält. Das Rollenband ist in die Rundung zusammengerollt; und das eigentlich genannte Band in die Länge gebrochen oder zusammen gelegt, und zwar in Stücken oder vielmehr halben Stücken, davon der Bruch ungefähr 1 Fuß lang ist. Es giebt Band von einfachem Zwirne; glattes; Sarschband; doppeltes Band; gebleichtes; rohes; einiges, welches man im Französ. Bandes oder Bandelettes nennt; anderes, welches man Band zu Stiefelstrippen, und Band, die Tappezereyen zu besetzen, nennt.

Wie Weberspuhlfedern, in Bandfabriken, besser und nützlicher gemacht werden können, als diejenigen, die vorhin gebräuchlich gewesen, und außer Landes gemacht worden, vom M. Nic. Brelin, st. im II. B. der übers. Abhandl. der schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1740, S. 71, f. nebst einer Kupferabbild. Des Fabricanten Andr. Holmbergs, Bericht von den Weberspuhlen, welche in seiner Bandfabrik vom Hern M. Brelin angegeben worden. st. eb. das. S. 73, f.

Wenn ein Band schmutzig, oder sonst unscheinbar geworden ist, nimmt man Regen- oder Schneewasser, die Hälfte von Ochsengalle, imgleichen ein wenig gemeine Seife, und wäscht es damit; alsdann wird ein Löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey genommen, und dem Bande, ohne Beschädigung der Farbe, der Glanz wieder gegeben.

Oder, man nimmt weißen Traganth, weicht ihn in Wasser, macht dasselbe ganz dünn, und wirft in 2 Maß Wasser 1 Loth seinen Zucker; durch dieses Wasser zieht man das schmutzige Band, Damast ꝛc. hängt ihn auf, läßt ihn trocken werden, legt ihn nachher zwischen ein Tuch, und bügelt ihn nicht gar heiß.

Bänder zu waschen, sie mögen mit Gold oder Silber durchworfen seyn. Man nimmt das Band, spannt es auf einen saubern Tisch, nimmt von dem vorher beschriebenen Wasser, bestreicht das Band damit, und gießt mit der andern Hand immer Regenwasser hinzu. Ehe man aber zu waschen anfängt, bestreicht man zu-

vor das Band mit Honigwasser, damit es die Farbe nicht fahren lasse. Wenn es nun sauber gewaschen ist, drückt man es in ein klares Gummiwasser, wendet es zwischen zwey reinen Tüchern über ein Mangelholz, manget es ein wenig, daß es glätt wird, und hängt es zum Trocknen auf. Man muß aber ein Gewicht an die Bänder hängen, damit sie gerade und glatt bleiben.

Alte gefärbte Bänder wieder zuzurichten. Erstlich versucht man, ob sich ihre Farbe im Wasser verändert, oder nicht. Bleibt die Farbe beständig, so wird der Schmuz in laulichem Wasser mit venetianischer Seife ausgewaschen. Geht hingegen die Farbe leicht ab, so legt man Brosamen von einem Rockenbrode, welches von der ersten Hitze aus dem Backofen kömmt, und welches man noch kaum in der Hand halten kann, auf die Schmuzflecke so lange, bis es erkaltet; und wiederholt dieses so oft, bis sich alle Flecken ausgezogen haben. Alsdann bereitet man den feinsten und besten Traganth auf folgende Art. Man zerweicht ihn ein Paar Tage in frischem Wasser, daß er schön lauter werde, zwingt ihn durch ein reines Tuch, um einen reinen Traganthschleim zu bekommen. Diesen thut man in eine reine große Schale von Glas, oder in ein glasurtes irdenes Gefäß. Hierauf nimmt man ein reines glatt gehobeltes Bret von weichem Holz, welches die rechte Größe hat, und überstreicht das Band mit einem tüchtigen und schlanken, in besagtem Traganthschleim eingeweichten Bürstlein wohl durchaus; streicht es alsdann fein glatt auf dieses Bret, damit es keine Runzeln bekomme; wäscht hernach das Bürstlein mit reinem Wasser wohl aus, trocknet es mit einem Tuche, und streicht damit den noch auf dem Zeuge oder Bande hin und wieder anklebenden Traganth wohl ab, so kann es hernach keine Flecken geben. Endlich kann man es an einem schattigen Orte durchaus trocknen lassen. Die Bänder hingegen müssen abgenommen werden, wenn sie noch etwas feucht

sind;

sind; hernach muß man sie zwischen gut Schreibpapier legen, und mit einem nicht gar zu heißen Bügeleisen abtrocknen, damit sie ihre Farbe nicht dadurch verlieren.

Alte, abgetragene und befleckte Bänder, auch gefärbte Zeuge, schwarz zu färben; siehe unter Schwarzfärben.

Band, Bänder, Fr. Pente, Penture, nennt man auch die verschiedenen Arten der Fenster- und Thürbeschläge, vermittelst deren die Fenster, Thüren und Schränke selbst vor die Oeffnungen fest und zugleich beweglich gemacht werden. Man befestigt nämlich die Arbeiten, welche die Tischler zusammensetzen, durch Winkeleisen, welche man, so dick wie sie sind, in das Holz einfügt, und entweder mit Nägeln, oder mit Schrauben befestigt. Bisweilen macht man zu mehrerer Festigkeit inwendig und auswendig Winkeleisen daran, und die Köpfe von Nietnägeln sind auswendig auf dem Winkeleisen, das andere Ende aber wird auf dem Winkeleisen inwendig vernietet. Bey den Fensterflügeln und leichten Thüren bedient man sich kleiner Winkeleisen, die ungefähr aussehen, wie Fig. 68; bey den Thorwegen aber hat man Winkeleisen, wie BB, Fig. 69, welche so lang sind, als der Querbalken, und an ihrem Ende zween Arme AA haben, die an den beyden hohen Balken in die Höhe gehen. Diese Arme sind nicht allezeit an den Enden der Winkeleisen, und der Körper der Winkeleisen BB, wie auch die Arme AA sind oft gebogen, um sich nach der Gestalt der Stücke zu richten, worauf sie angeschlagen werden sollen. Bisweilen sind an den Enden der Arme Blumen CC, und zuweilen befestigt man auch das Ende der Arme mit Krampen DD. Man beschlägt also die Thüren nach Beschaffenheit ihrer Größe und Schwere, wie auch nach dem Grade der Sauberkeit, die sie erfordern, auf verschiedene Art. Die großen Thorwege an den Meyereyen und Scheunen, wo man bloß die Festigkeit zum Endzweck hat, werden durch ei-

nen Zapfen und eine Angel aufgehängt. Der Zapfen EF, Fig. 70, ist ein starkes eisernes Band, welches aus zween Schenkeln E und einem Haken C besteht. Die beyden Schenkel des eisernen Bandes umfassen den Läufer der Thüre, und es gehen Nietnägel durch, die auf den beyden Schenkeln vernietet werden. Der Zapfen C ruhet auf der Pfanne Fig. 71, und dieser Zapfen trägt das ganze Gewicht der Thüre; bisweilen ist der Zapfen C, Fig. 72, an einem Winkeleisen, dessen beyde Schenkel A und B an dem Läufer und an dem untern Querbalken mit Bolzen A, Fig. 73, die vernietet sind, befestigt, und dieses ist das untere Beschläge. Das obere verhindert nur, durch das, was man die Angel nennt, daß sich die Thüre nicht neigt. Die einfachsten sind, wenn der hölzerne Läufer B, Fig. 74 oben rund gemacht, und in ein Band, oder in einen Kloben A, Fig. 75, gesteckt wird, den man oben in die Seitenmauer versteicht. Manchmal aber besteht auch die Angel aus einer eisernen Dille A, Fig. 76, die oben in der Seitenmauer mit einem Mauerhaken befestigt ist, und worein ein Haspen B geht, welcher an einer Gabel ist, die den Läufer umfaßt, und oben an die Thüre mit Nietnägeln befestigt ist. Man macht ihn ganz umgekehrt an, damit wenn sich der Zapfen oder die Pfanne abnutzen, das Gewicht der Thüre diesen Haspen nicht beschwere, welcher nur verhindern soll, daß die Thüre nicht abwärts hänge, oder sich auf die der Angel entgegensetzte Seite neige. Bey großen saubern Thüren mit Feldern macht man die Zapfen an ein Winkeleisen AB, Fig. 72; der horizontale Schenkel geht unter dem Querstücke des Rahmens hin, und der senkrechte Schenkel an dem hohen Stücke; der Zapfen C ist die Verlängerung des verticalen Schenkels, und diese Schenkel werden an die Tischlerarbeit mit Bolzen A, Fig. 73, befestigt, durch welche Stifte B gehen. Das Ende des Zapfens kömmt in die Pfanne, Fig. 71, zu stehen, und die obere Seite der Thü-

re

re wird durch Fischbänder mit Haspen ABCD, Fig. 77, gehalten, die aus zween Haspen AB bestehen, welche durch die Ruthe C verbunden, und Fig. 78 nebst dem Fischbande mit dem Haspen B besonders vorgestellt sind. Dieses letztere hat man in D, Fig. 79, ebenfalls besonders vorgestellt. Die beyden Haspen sind durch den Bolzen C (Fig. 77 und 78) verbunden; man muß aber machen, daß zwischen den beyden Haspen AB (Fig. 77) und dem Flügel D eine räumliche Bewegung ist, damit das Gewicht der Thüre allezeit auf der Pfanne und dem Zapfen ruhe; auch alsdann, wenn sich beyde abnutzen. Was nun die beyden Haspen AB (Fig. 78) betrifft, so müssen sie in der Seitenmauer der Thüre verstrichen werden, und der Flügel D des Fischbandes mit dem Haspen wird in das hohe Seitenstück der Thüre geschlagen, und mit Stiften befestigt. Will man den Zapfen als eine Gabel machen, so schweißt man an das Ende F (Fig. 70), und zwischen die beyden Stangen EE, welche den Läufer umfassen sollen, ein Stück Eisen, um den Zapfen C zu machen, und das Inwendige der Gabel schmiedet man entweder auf dem Horne, oder in dem Schraubstocke.

Die einfachsten Bänder, deren man sich zu den Eingangsthüren in die verschiedenen Gebäude bedient, sind lange Stangen Eisen, woran das eine Ende auf einem Dorne, als ein Ring gebogen ist, Fig. 80; besser aber ist es, wenn der Ring, den man das Gewinde des Bandes nennt, an die Stange geschweißt ist, wie Fig. 81 zeigt.

Es giebt Bänder, die aus zween Theilen zusammen gesetzt sind, die auf beyden Seiten der Thüre angemacht werden, so, daß sie die ganze Dicke des Holzes umfassen. Diese Bänder nennt man flämische Bänder, Fr. Pentures flamandes, Fig. 82. Bisweilen sind die beyden Arme einander gleich; bisweilen sind sie von verschiedener Gestalt und Größe, wie Fig. 82 anzeigt, damit sie an die Tischlerarbeit passen, an welche die Bänder angeschlagen werden sollen.

Die

Die Stubenthüren, welche leicht, und eben nicht sorgfältig gearbeitet sind, vornämlich die Flügelthüren, die nur aus einem Rahmen bestehen, der mit Zeuge oder Leinwand bedeckt ist, werden mit Bändern beschlagen, die man Hakenbänder, Fr. Paumelles, nennt. Sie sind von den andern darin unterschieden, daß sie kürzer und breiter sind. Da man sie unmittelbar bey dem Gewinde auf dem Rahmen anschlagen will, so breiten sie sich aus, und nehmen die Gestalt eines Bleches an; und indem sie sich oben und unten auf dem Rahmen ausbreiten, so ersetzt ihre Breite einigermaßen, was ihnen an der Länge abgeht, um ihnen dadurch einige Festigkeit zu geben. Es giebt einige, die sich wie ein Lappen ausbreiten, und mit 3 Löchern A, Fig. 83, versehen sind; man nennt sie Bänder in Gestalt eines Schwalbenschwanzes, oder Schwalbenschwänze. Andere, die man Bänder, in Gestalt eines S oder Widderhornes, und daher auch Bockshörner oder Bockshornbänder nennt, B bey eben der Figur, theilen sich in 2 Theile, wovon einer hinauf, und der andere herunter geht, und das Gewinde ist in der Mitte. Alle diese Bänder werden an Haspen gehängt, wovon einige Mauerhaken haben, andere Lappen, und noch andere Spitzen, Fig. 84, 85, 86, 87, nachdem sie an die Mauern oder Tischlerarbeit angemacht werden sollen; doch giebt es auch Bänder, die einen Zapfen AB, Fig. 88 haben, und alsdann kömmt dieser Zapfen in eine Pfanne zu stehen, woran entweder ein Mauerhaken, oder eine Spitze ist. Einige Bänder sind gerade, Fig. 80, 81; andere sind gebogen, Fig. 89; bisweilen ist der Haspen auf das Winkeleisen genietet, welches die Arbeit zusammenhalten soll, Fig. 90; und diese gebraucht man zu denen Thüren, die von sich selbst wieder zufallen. Es giebt auch gerade Haspen, Fig. 84 und 85; andere sind gebogen, Fig. 86 und 87; unter beyden Gattungen sind einige mit Mauerhaken, Fig. 84 und 86; andere mit Lappen,

Fig.

Fig. 87, welche auf die Tischlerarbeit genagelt werden; und noch andere mit der Spitze, Fig. 85, die man in das Holz der Einfassung schlägt.

Die Fische sind von den Bändern und Hakenbändern darin unterschieden, daß sie in das Holz eingeschlagen werden; wie der Theil D des Fischbandes mit den Haspen, Fig. 77 und 79; da hingegen die andern auf die Tischlerarbeit angeschlagen werden. Der Theil D des Fischbandes, Fig. 79, kann als ein Zapfen angesehen werden, der in ein Zapfenloch gesteckt wird, das man in den hölzernen Rahmen macht; sie sind gleichsam hinein getrieben (fichées), weswegen man sie vermuthlich Fiches (Fische) genannt hat. Ob nun gleich dieses Beschläge bloß bey leichten Thüren gebraucht wird, so macht man doch auch dergleichen an die großen Thorwege, vornämlich aber an die Pforten oder kleinen Thürchen; diese Beschläge sind aber jederzeit zu Thüren von sauberer Tischlerarbeit, und die mit Feldern geziert sind, bestimmt, weil es nicht gut aussehen würde, wenn man wahrnähme, daß die Leisten mit eisernen Bändern durchschnitten wären. Der Theil von den Fischbändern, der in das Holz kömmt, heißt der Lappen, Fr. Aileron, (Fig. 79), hingegen der, so auswendig ist, und dem Gewinde an den Bändern gleich ist, wird das Gewinde, la Boite, E, genannt. An gewissen Bändern, die man Fischbänder mit dem Knopfe nennt, Fig. 91, 92, ist diese Winde länger, als das Gewinde, und endigt sich an der einen Seite mit einem kleinen Zierrathe, den man den Knopf, Fr. le Vase nennt, weil er gemeiniglich die Gestalt davon hat. Das Gewinde eines solchen Bandes bekömmt einen Haspen M, wie die Gewinde an den Bändern. Dieser Haspen ist an ein Theil FG Fig. 93 gesteckt, welcher dem Gewinde völlig gleich ist, und woran sich, wie an diesen, ein Lappen befindet, womit dieser Haspen in der Einfassung befestigt wird; so wie der Lappen

pen von dem Gewinde B, Fig. 94, in der Seitenpfoste der Thüre festgemacht ist.

Es giebt auch Fischbänder, die keinen Haspen haben; man nennt sie Fischbänder mit dem Gewinde, Fig. 95, oder, wenn sie sehr groß sind, Charnierbänder, Fr. Fiches à chapelet, Fig. 96; dieses sind wahre Charniere, die, statt eines Gewindes, 2 oder mehr Gewinde haben. Man mache 2 solche Bänder zusammen, wovon eins ein Gewinde weniger hat als das andere; die Gewinde des einen werden zwischen die Gewinde des andern, wie die Glieder eines ordentlichen Charniers, gesteckt, und man hält sie mit einer Ruthe b, Fig. 97, oder Fig. 98, zusammen, woran man alle Gewinde steckt. Man sieht dergleichen Bänder an gebrochenen Fensterlagen, wie auch an denen Pforten, die in den Thorwegen sind.

Gekrippte oder gekröpfte Fischbänder, Fr. Fiches coudées, nennt man diejenigen, deren Lappen winkelrecht gebogen sind. Man bedient sich ihrer bey gewissen Stellungen der Schrankthüren.

Eine andere Art von mittlerm Beschläge zwischen den Haken- und Fischbändern, sind die zusammengefeilten Bänder, les Couplets, Fig. 99. Sie werden, wie die Fischbänder, mit dem Gewinde zusammengesetzt, und wie die Hakenbänder aufs Holz angeschlagen. Man kann sich ihrer auch bey Fensterladen bedienen, sie mögen gebrochen seyn oder nicht; man braucht sie aber niemals anders, als bey leichten Tischlerarbeiten, die man eben nicht allzu sorgfältig verfertigt.

Zu Befestigung der Laden nimmt man bisweilen Bänder, die durch Gewinde A gebrochen sind, und gleichsam zusammengefeilte Bänder vorstellen, Fig. 100.

Den Namen Nußband, Fr. Briquet, giebt man einer Art von zusammengefeilten Bändern A, B, C. Fig. 101, 102, 103, welches sich nur auf einer Seite biegen läßt, und welches 2 Gewinde und 2 herausstehen-

de

de Stücke hat, welche verhindern, daß man es nicht auf beyde Seiten biegen kann. Man schlägt sie auf der dem Gewinde entgegen gesetzten Seite an (Fig. 101); die Gewinde, Fig. 102. und 103, gehen nicht in einander; es ist aber ein Stück D, Fig. 104, die Nuß genannt, welches 2 Gewinde vorstellt, und vermittelst zwoer Ruthen oder Dörner das Charnier fertig macht, wie Fig. 101 und 103 zu sehen ist. Die Speisetische, die sich nur auf einer Seite zusammen legen lassen, sind gemeiniglich mit Nußbändern zusammen gemacht.

Wie all: jetzbeschriebene Arten Bänder zu machen und anzuschlagen seyn, beschreibt Hr. Dubamel in seiner Schlösserkunst; s. den IX. Th. des Schauplatzes der Künste, S. 234 — 237, und S. 267 — 273.

Band, in der Baukunst, siehe im Art. Glied in der Baukunst.

Bänder, heißen endlich auch in dem Zimmerwerk Fig. 105, lange schräg liegende Hölzer, Aa, welche an diejegen Oerter mit eingebunden werden, wo man befürchten muß, daß das Zimmerwerk daselbst sich schieben möge. Sie sind diesemnach gleichsam schiefliegende Säulen, und dienen, wie diese zum Tragen, also sie hauptsächlich gegen das Schieben. Die Alten mochten sie gern kreuzweise über einander verbinden, und nannten sie Kreuzbänder b; sie wurden oft noch dazu mit großer Mühe krumm ausgearbeitet. Unter diesen heißen diejenigen kurzen, welche in einen Ständer, oder in ein darüber frey liegendes Holz, oder in die untere Schwelle eingesetzt werden, um solches mit tragen zu helfen, und zu widerstreben, insonderheit Trag- oder Stützbänder c; imgleichen bey dem Hängwerk B, wo ein Ständer d auf einen Balken e gesetzt, und von eben diesem gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben gesetzt werden, so heißen diese alsdann Strebe-Bänder f; und die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten eine Versatzung.

Band, (Degen-) siehe in D.

Band, (Deich-) siehe in D.
— — (Eck-) siehe in E.
— — (Führ-) siehe unter Gängeln.
— — (Futter-) siehe in F.
— — (Gängel-) siehe in G.
— — (Haar-) } siehe in H.
— — (Hals-) }
— — (Hauben-) }
— — (Leit-) siehe unter Gängeln.

Bandanoes, oder Bandanous, eine Art Taffet, welcher in Bengala aus einem gewissen Kraute oder Grase gemacht wird; Gras-Taffet; siehe unter Taffet.

Bande, ist ein klein Gewicht von ungefähr 2 Unzen, welches man an einigen Orten auf der Küste von Guinea gebraucht, den Goldstaub zu wägen.

Bande, nennen auch die französischen Köche und Zuckerbäcker den Rand an Pasteten, Torten und anderm Gebackenen.

Bandeau, bedeutet im allgemeinen Verstande eine jede Art von Kopf- oder Stirnband, wenn es auch bis über die Augen herunter geht.

In der Baukunst versteht man darunter das Leistenwerk oben an den Lambris, oder an einem Bogen über einem Fenster und einer Thüre.

Bey den Fischern heißt Bandeau ein Theil von dem Beutel oder Sacke der Fischernetze.

Band-Eisen, eine Sorte verarbeiteten Eisens, so ganz dünn geschlagen ist, und zu Bändern um die Weinfässer gebraucht wird.

Bandelorten, siehe Ohr-Gehänge.

Banderolle, heißt in der Handlung mit Brennholz und Kohlen in Frankreich, ein Bretlein von Holz, oder ein Blatt von Eisenblech, viereckig lang, auf welchem der Tarif oder die Taxe des Preises dieser Waaren steht.

Baudigues, Leinen, die vorn an ein Garn gebunden werden, welches bey niedrigem Wasser aufgestellt, und bey dem

dem andern Ende in den Sand gegraben wird, damit sie eine Art von einer Stütze machen, die das Garn verhindert, umzufallen, wenn das Meer zurück tritt, Siehe Fischer-Garn.

Band-Haken, siehe unter Haken.

Band-Holz, siehe im Artikel Böttcher.

Band- oder Erd-Weide; siehe unter Weide.

Band-Wurm, in den Gedärmen der Menschen und des Viehes; siehe unter Wurm.

Bangerkraut, siehe Schierling.

Banginer, ist eine Art von façonirtem Camelot, welcher zu Amiens gemacht wurde. Siehe Camelot.

Bangue, siehe unter Hanf.

Baniglia, Banillen, L. Vanilli; siehe Vanille.

Bank, siehe Banco.

Bank, Fr. Banc. Dieses Wort hat auf dem Meere und bey der Schifffahrt verschiedene Bedeutungen. Es heißt z. B. 1) ein Hügel oder eine Untiefe im Meere, welche entweder aus dem Wasser hervor raget, oder unter demselben verborgen ist: kurz, ein jeglicher Ort, der nicht Wasser genug hat, ein Schiff zu tragen; und sind einige derselben so gefährlich, daß die Schiffe darauf scheitern. Sonst wird dieses Wort auch 2) von Sandhaufen und Steinfelsen oder Klippen gesagt, welche entweder gänzlich unter dem Wasser verborgen sind, oder aber sich fast bis an die Oberfläche des Wassers, und manchmal auch wohl gar ein wenig über dieselbe erheben, und sodann insonderheit Sandbänke, oder Stein- und Felsenbänke, L. Syrtes, heißen. Sie werden gemeiniglich auf den Landkarten mit Pünctchen bezeichnet, um den Sand vorzustellen. Fisch-Bank, wird eine Menge von Fischen genannt, die haufenweise schwimmen, welches den Streichfischen eigen ist. Auster-Bank, Muschel-Bank, u. d. gl. ist eine Menge von diesen Schalthieren, die zuweilen sehr weite Lagen machen, und viele Fuß in der Dicke haben.

Bank, Bänke, L. Scamnum, sind hölzerne, von der Erde, durch so genannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze, welche entweder beweglich oder festgemacht sind. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder stufenweise über einander gebaut, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Bankeisen an den Wänden befestigt; die beweglichen hingegen sind bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitze für eine einzele Person, bald können drey oder mehrere neben einander sitzen. Diejenigen, welche Lehnen haben, behalten daher den Namen Lehn-Bänke, und die letzten, wo nämlich mehr als eine Person darauf sitzen kann, nennt man Schooß-Bänke. Diese werden auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte, und auf beyden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zween Tischen dergleichen Bank gestellt, sie an einer Seite für jeden Tisch Sitze abgiebt. Sie sind eine Waare und Arbeit der Tischler, und auch zum Theil der Zimmerleute. Ein anderes aber sind

Bänke bey den Handwerkern, denn da bedeutet es ein erhabenes Gestelle, worauf man etwas legen, machen, aussetzen, und verschiedene Arbeit verfertigen kann, und wird auch von vielen die Werk-Bank genannt. Daher kommen dann verschiedene Namen, als da sind; Brech-Semmel-Brod-Fleisch-Füge-Drehe-Drechsel-Hobel-Siegel-Schau-Schnitz-Schur-Schwitz-Wasch-Schuster-Bank ꝛc. Man sieht aber hier nicht sowohl auf das Sitz- als auf das Tischblatt, worauf sie ihren Kram ausbreiten, oder ihre Arbeit machen, ihr Werkzeug in der Arbeit liegen haben, u. s. f. Die Fleischer nennen den Ort oder das Haus die Bänke, wo sie Fleisch haben, die Fleisch-Bänke, Fleisch-Bank, den Scharren ꝛc.

Bank-Eisen, in Schwaben Dübel genannt, ist ein langes Stück Eisen, welches an dem einen Ende wie ein starker Nagel zugespitzt, und hin und wieder an den Seiten

ten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht heraus ziehe, wo es eingeschlagen worden. In der Mitte hat es einen Kopf oder Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können. Das andere Theil und Ende so außer der Wand bleibt, ist breit wie ein Band geschlagen, und hat einige Löcher, wodurch es mit Nägeln an eine lange Bank, hohes Repositorium, u. d. gl. befestigt wird, um diese Stücke an der Wand unbeweglich zu machen. Wenn sie in das Gesicht fallen, müssen sie mit Zinn überzogen, und mit Laubköpfen ausgearbeitet werden.

Bank-Haken, siehe unter Hobel-Bank.

Bankerot, Banquerot, Banquerotte, Fallimente, Austritt, Fr. Banqueroute. Faillite, Fuite, und Abandonnement des Biens, (von dem Italiänischen Banco rotto, d. i. dem zerbrochenen und ausgeleerten Wechseltische oder Geldcassa also genannt), wird von einem Banquier oder Kaufmanne gesagt, der seine Gläubiger zu bezahlen aufgehört hat, d. i. der in Schulden verfallen ist, seine Gläubiger und die eingelaufenen Wechselbriefe nicht bezahlen kann, keinen Credit mehr hat, durch die Gerichte aufgesucht, von allen Seiten gemahnt, und seine Schulden zu bezahlen, hart angestrengt, ja, von seinen Gläubigern dergestalt verfolgt wird, daß er endlich Haus und Hof, Comtoir, Magazin, Laden, Kram und Gewölbe, samt der Stadt und seinem Wohnungsorte verlassen, und in ein fremdes Land flüchten, daselbst um Schutzbriefe anhalten, sich fernerhin kümmerlich ernähren, und entweder eine ganz neue Handlung von unten auf, oder auch eine andere Profession anfangen, oder aber mit seinen Gläubigern, weil er alsdann auf freyem Fuße ist, accordiren muß, damit, und ob sie ihn wieder zu dem Seinigen kommen lassen, Nachsicht zur Bezahlung seiner Schulden, oder einen ehrlichen Nachlaß an denselben, oder auch neue Hülfe und Vorschub zu seinem Wiederaufkommen geben wollen.

Eigentlich ist unter beyden Wörtern Bankerot und Fallîment ein großer Unterschied zu machen, weil nämlich der Bankerot muthwillig und betrüglicher Weise geschieht, da ein Kaufmann seine Gläubiger um das, was er ihnen schuldig ist, gefährlicher und boshafter Weise bringt, und ihnen sein Vermögen abtritt, nachdem er die besten und kostbarsten Sachen zuvor heimlich weggepracticirt und beyseit geschafft hat; da hingegen das Fallîment gezwungen und nothwendig ist, und beständig durch irgend einen Zufall verursacht wird. Man hält insgemein dafür, daß ein Mann fallirt oder ein Fallîment gemacht hat, wenn er die Wechselbriefe, die er acceptirt hat, zur Verfallzeit nicht bezahlt, oder denen, welchen er Briefe verschafft, die mit Protest zurück gekommen, und ihm verkündiget worden, das Geld nicht wiedergegeben, oder wenn er die von sich gestellten Billets zu ihrer Verfallzeit, entweder aus Unvermögenheit, darein ihn die ihm begegneten Widerwärtigkeiten gebracht, oder weil ihm seine ausstehende Schulden nicht eingegangen, nicht bezahlt hat, und sie auch zu der Zeit, die er sich von seinen Gläubigern zur Nachsicht ausgebeten hat, nicht einlösen kann. Dieses Fallîment schmälert zwar in der That den Credit und guten Namen des Kaufmanns; es ist aber doch nicht so schimpflich, als der betrügliche Bankerot, wenn er nur seine Gläubiger, zu den von ihnen erhaltenen Fristen richtig bezahlt. Es giebt noch eine andere Art von Fallimenten, die zwar von dem betrüglichen Bankerote unterschieden ist, dennoch aber für schimpflicher, als die erstere, geachtet wird. Und diese besteht darin, wenn ein Kaufmann, welcher durch Schiffbruch, oder Wegnehmung seiner Schiffe, durch die Bankerote und Fallimente seiner Schuldner, durch die Untreue seiner Compagnons, oder durch andere gleichmäßige Zufälle, den größten Theil seines Vermögens eingebüßt hat, gezwungen wird, seinen Gläubigern einen Theil von dem, was er ihnen schuldig ist, zu entzie-

hen

hen, und sie wegen des Ueberrestes um Nachsicht zu bitten. Wenn ein Kaufmann ohne rechtmäßige und scheinbare Sache unsichtbar wird, und man ihn nicht mehr auf dem Wechselplatze, oder auf der Börse, sieht: so heißt dieses ebenfalls schon ein Falliment; eigentlich aber nur ein Mangel der Gegenwart und des Credits, worauf jedoch gar öfters ein ordentliches Falliment oder ein Bankerot zu entstehen pflegt. Kurz, es giebt 3 Grade des Bankerots im weitläuftigen Verstande genommen: 1) wenn man aus seinem Verschulden sich in den Stand setzt, oder aus Bosheit sich den Vorsatz fasset, seine Gläubiger nicht zu bezahlen; 2) wenn Unglücksfälle jemand außer Stand setzen, seine Gläubiger völlig befriedigen zu können; und 3) wenn Unglücksfälle zwar verhindern, daß man seine Gläubiger nicht sofort zur gesetzten Zeit zu befriedigen, wohl aber auf die vergönnten Nachsichtszeiten völlig zu bezahlen vermögend ist. Ein jeder sieht leicht ein, daß der erste Grad mit Schande verknüpft sey; der andere Grad mehr Mitleiden als Schande bewirke; und daß der dritte weder eigentliche Schande, noch eigentliches Mitleid, bey sich führe, sondern nur als ein Aufschub und Prolongation der Schulden anzusehen sey, wenn zumal auch die Interessen des Verzugs fallen sollten.

Diejenigen nun, von denen die jetzt beschriebenen drey Fälle gesagt werden können, werden zwar insgemein und gemeiniglich ohne Unterschied Bankerotirer oder Falliten, L. Decoctores, oder Dolosi Decoctores, oder Bancæ raptores, Fr. Banqueroutiers, oder Faillis, genannt, und darüber überhaupt alle fallirende, in Schulden gerathene, und deshalb auf flüchtigen Füßen bezrifene und also gleichsam die Bank zerbrechende, Kaufleute genannt. Es gilt aber auch bey diesen Benennungen eben der Unterschied, der bey dem Worte Bankerot gemacht worden ist. Nämlich, es werden Banquiers oder Kaufleute bankerot oder fallit, entweder durch ei-

genes Verschulden, oder durch einen unvermutheten Zufall, welcher, nach den Rechten, a) entweder natürlich ist, den die Menschen nicht verhüten können, als: der Sturm auf dem Meere, Krankheit, Sterben; oder b) zufällig, der durch menschliche That sich zuträgt, als: Feuersbrunst, Schiffbruch, feindlicher Einfall, wiewohl, wenn die Schuld und Fahrlässigkeit des Schuldners nicht beygebracht werden kann, die Feuersbrunst nicht unter die zufälligen Unglücksfälle gerechnet werden mag. Vornämlich aber sind dieses die drey Unglücksfälle, welche einen Falliten machen können: 1) die Widerwärtigkeit des Glücks im Meere; 2) die Straßenräuberey und Freybeuterey; 3) der Aufenthalt seiner Schulden, womit ihm seine Schuldner verhaftet sind; welche Unglücksfälle, wenn sie eine Person betreffen, nicht bewirken, daß solche eigentlich für einen Bankerotier zu halten ist. Diejenigen sind vielmehr eigentlich mit diesem Namen zu belegen, die gefährlicher Weise, und unter dem Scheine der Treue und Ehrlichkeit, Geld und Waaren bey andern weit über ihr Vermögen aufborgen, und durch ihren übermäßigen Pracht, üble und fahrlässige Haushaltung, unordentliches Verschwenden, in eine merkliche Schuldenlast gerathen, und dadurch ihren Nächsten, wider die christliche Liebe und Billigkeit, betrügen und in Schaden setzen. Und wie die oben angezeigten drey Grade beynahe nur auf zwo Arten zu ziehen sind, nämlich auf Bankerotiers und Falliten: also hat man auch nur auf diese beyden Arten hauptsächlich zu sehen, so, daß die, so muthwilliger Weise ihre Gläubiger nicht bezahlen, oder bezahlen können, Bankerotiers; die aber, so unschuldiger Weise ihre Gläubiger entweder nicht zu rechter Zeit, oder auch wohl nicht völlig befriedigen können, nur Falliten genannt werden.

Das königl. preußische renovirte und geschärfte Edict wider die Bankerotirer, d. d. Berlin, d. 20. May, 1736, findet

findet man in Bohns Kaufmann, Th. I, S. 536, fgg. Ingleichen das königl preußische Edict wegen der Banquerote machenden Juden d. d. 1747, d. 25. Dec. in der Samml. schles. Ordn. 1745. u. fgg. S. 587.

Die churbraunschweigischen Verordnungen der Banquerouten, d. d. 1726, 28. März, liefet man in den braunschweigischen Calenb. Landesordn. Cap. 2, S. 706: gleichwie die churmainzische Verordnung, wie es bey entstehenden Fallimenten gehalten werden solle, d. d. 1750. 24. März in der Maynz. Polizey- und Cammer-Verordn. 1sten Samml. S. 301.

Einen Auszug aus dem königl. poln. und churf. sächsischen Mandat wider die Bankerottiers d. d. Dresden, 7. Jan. 1724, liefert Ludovici im I. Th. seines Kaufmanns-Lexicon, S. 1215—1217.

Die unter dem Titel: Nachricht von denen heut zu Tage vielfältig verderbenden Kaufleuten und Bankerotirern, und deren Ursachen ꝛc. zu Hamburg und Lpz. 1764. in 8. herausgekommene Schrift, ist keine neue, sondern nur ein neuer Druck des bereits 1669 unter dem Namen und Titel: Justini Veri Discours von ꝛc. im Druck erschienenen Tractats.

Banne, ein großes von vielen Stücken zusammengesetztes Tuch oder Laken. Man bedienet sich desselben zu Zeltern und andern Dingen. An einigen Orten aber wird die Wand der dreymaschigen Fischergarne Banne genannt.

Bann-Forst, siehe unter Forst.

Bann-Kaitel, werden in Oberdeutschland die Laßreiser genannt. Siehe Th. XIV, S. 572.

Bann-Stein, L. Cippus, Limes, Fr. Poteau, Limite, heißt die Markscheidung oder Feldmarkung, durch welche die Aecker und Gränzen von einander abgesondert und unterschieden werden. Siehe Gränz-Stein, im Art. Gränze.

Bann-Wässer, werden genannt, welche den hohen Obrigkeiten zugehören, und verbannet, d. i. verboten sind, daß niemand darin ohne Erlaubniß fischen darf.

Bann-Wein, Fr. Ban-à-vin. Vor diesem hatten die Landesherren oder Edelleute das Recht, auf Kirchmessen Wein, Bier oder anderes Getränk auszuschenken, wel-

ches noch an einigen Orten eingeführt ist; welches Recht durch einen Vergleich in den Städten und Dörfern mit der Bedingung unterlassen wird, daß jährlich dafür ein gewisses Bannweingeld, desgleichen Bann- und Schenkweingeld entrichtet wird, kraft dessen hernach die Gemeinde selbst das Bier oder Wein ausschenken darf.

Banneau, heißt bey den Franzosen bisweilen ein Maß flüssiger Sachen; bisweilen auch ein Gefäß, welches sie zu verführen dient. Man bedient sich dieser letztern Art sonderlich bey dem Weinlesen, die abgenommenen Trauben von einem Orte zum andern zu tragen; und die Essigverkäufer, die auf dem Lande damit herum gehen, haben auch Banneaux oder Butten, deren zwo eines Pferdes Last ausmachen. Diese letzten sind oben zugedeckt, und haben unten eine Röhre, daß man den Essig abzapfen kann.

Bannettes, ist eine Art Körbe, aus kleinen Stücken Kastanienholz gemacht, (welches halb entzwey gespalten ist,) welche dienlich sind, Waaren darein zu legen, daß man sie von einem Orte zum andern fahren und tragen kann. Bisweilen brauchet man zween dergleichen Körbe zu den Waaren, die ein wenig wichtig sind, da man einen unten, den andern oben leget. Der oberste heißt la Coëffe, oder die Haube, weil er den untersten umfasset und bedeckt. Man leget auch Waaren in einfache Körbe, mit einem Stücke gesäumter oder am Rande zusammengenäheter Leinwand, die den obersten Theil davon bedeckt. Es giebt solche Körbe von allerley Größe. Man sagt: eine doppelte Bannette, wenn zween solcher Körbe über einander liegen; eine einfache aber, wenn nur einer vorhanden ist. Eine doppelte Bannette de chapeaux, oder ein doppelter Korb voll Hüte; eine einfache Bannette oder ein Korb voll Kramwaaren, u. s. w. Die Kaufleute bedienen sich, zu Einpackung ihrer Waaren, lieber solcher Körbe als der Kisten, weil sie nicht so viel kosten, und nicht so schwer wiegen. Sind

die

die Waaren kostbar, so packet man diese Körbe in Stroh ein, mit einem Tuche darüber her, sie vor dem Ungemach des Wetters in Sicherheit zu setzen. Bisweilen packet man sie auch doppelt ein, da man nämlich von unterher Wachsleinwand, und oben andere Leinwand darum schlägt.

Eben dieses Wortes bedienen sich auch die französischen Boucaniers auf der Insel St. Domingo in Amerika, beym Lederhandel, eine gewisse Anzahl Ochsen- und Kühhäute anzuzeigen, daraus sie dasjenige zusammen setzen, was sie eine Last Leder nennen. Die Bannette hält entweder 2 Ochsen- und 2 Kühhäute, oder 4 Küh- oder 3 junge Ochsenhäute. Und zwar nennet man diese Leder, wegen der Art, wie sie zusammen gelegt sind, Bannettes. Siehe *Boucaniers*.

Banque, siehe Banco.

Banque, L. Navis piscatoria Americanorum, ist ein Name, welchen man den Schiffen giebt, die auf die große Bank von Terra Nova auf den Laberdanfang gehen.

Banquereau, eine kleine Seebank. Dieses Wort wird hauptsächlich von kleinen Bänken gebraucht, die nicht weit von der großen Bank, wo man den Laberdan fängt, entfernt sind.

Banquerot, siehe Bankerot.

Banquet, ein feyerliches und sowohl an Menschen als Speisen zahlreiches Gastmahl.

In der Reitkunst versteht man durch Banquet, ein gewisses kleines Stück von der Branche des Zaumes, die unter dem Auge ist; welches rund, und das äußerste von dem Mundstücke mit der Branche vereiniget, doch so, daß man dieses Banquet nicht sieht, weil es von dem übrigen Hauptgestelle verdecket wird.

Beym Deichbau, nennet man Banquet, oder Klampe, eine hinter dem Deiche angebrachte Verstärkung, welche nicht die Höhe des Deiches erreicht, theils den Deich zu verstärken, und dessen Bruch zu verhüten,

theils auf derselben zu gehen, reiten, fahren, wenn das Grundwasser die Passage in der Ebene hemmet.

Banquette, ein Stuhl, eine Bank, ein Sitz oder eine Lehne, dergleichen in den Vorgemächern, Gallerien und beym Eingange großer Palläste bisweilen anzutreffen sind.

Banquiers, L. Collybistæ, Ital. Banchieri, werden in zweyerley Verstande genommen; 1) als ein Amts- oder Dignitätsname, und 2) wie es einen solchen Kaufmann oder Wechsler bedeutet, welcher viel mit Wechseln auf ausländische Wechselplätze zu thun hat.

I. Als ein Dignitätsname kommt dieses Wort den **Banco-Deputirten** zu, oder den ansehnlichsten unter den Kaufleuten eines Orts, wo eine öffentliche Banco errichtet ist, worüber ihnen die Aufsicht und Direction anvertrauet ist. Solche werden an etlichen Orten auch **Bancoherren**, Directores, **Vorsteher** oder **Aelteste**, auch wohl, so ein Commerciencollegium, oder eine Art eines Kaufmannsmagistrats, welcher in erster Instanz gewisse kaufmännische Streitsachen zu entscheiden Macht hat, etablirt ist, **Commercienräthe** und **Assessores**, **Kaufmanns-** oder **Börsen-Aelteste**, **Marktvorgeher**, **Wechselherren**, Consules Capi oder **Häupter** und Echevins der **Kaufmannschaft**, genennet.

II. Die andere Person, welche unter dem Namen Banquier verstanden wird, und auch **Cambist**, oder **Wechsler**, L. Argentarius, genannt wird, ist eine Benennung derjenigen Kaufleute, welche viel mit Geldwechseln, sowohl in Umsetzung einer Münzsorte gegen die andere, Disponirung ihrer Gelder auf Zins, oder auch auf laufende Wechsel in ausländische Oerter, umgehen. Siehe **Wechsler**.

Der in allen Fällen vorsichtige Banquier, oder deutliche Anweisung, was ein Banquier in seinem Negotio &c. 2 Theile. Frf. u. Lpz. 1733. 4.

Marci Martini vermehrter vorsichtiger Banquier, nebst dem Anhange. Berl. 1744—1747. 8.

Banse, ein großer viereckiger, langer und tiefer Korb, aus kleinen in einander gelegten Stücken Holz, welcher zur Verführung vielerley Waaren, vornämlich zu Kesseln und anderer Kupferschmiedearbeit, gebraucht wird.

Banse, Panze, Panse, heißt in einer Scheune der Raum, welcher auf beyden Seiten der Scheunentenne sich befindet, und, von dem untersten Erdboden an gerechnet, bis oben unter den Forst, in einem Stück fortgeht, darein das vom Felde eingeführte Getreide in seiner Garben oder Bunden aufgeschöbert oder zusammen geschlichtet wird. Diese Arbeit wird das Banſen oder Panſen genannt. Siehe Th. XI, S. 453, fgg. und unter Scheune.

Baobab Alpin. Bahobab, Guanabanus, *Scalig.* Abavo *aliis.* Adanſonia. Die Baobabfrucht, der äthiopiſche ſaure Kürbiß, kömmt von der Inſel Ceylon, iſt ungefähr ſo groß, als eine mittelmäßige Citrone; hat eine dicke und harte Rinde, wie ein Kürbiß, doch ohne Furchen; das Ende, wo ſie an dem Baum gehangen, iſt ſpitzig, hat einen dicken und feſten Stiel, woſelbſt man Merkmahle von Furchen ſieht, woran eine Wolle iſt, wie an den Quitten, übrigens iſt ſie glatt; das andere Ende iſt nicht ſpitzig, ſondern geht in eine ſtumpfe Rundung aus, daß man die Frucht, nach dem erſten Anblick, für einen trocknen braunen Kürbiß halten ſollte. Sie enthält ein röthliches, ſäuerliches Mark, welches ſich leicht in einen Staub zerreiben läßt, dem Geſchmack nach angenehm, und nicht anziehend iſt. In dieſem Mark liegen nierenähnliche Saamen, wie die Kerne von der Anagyris, die eine harte Hülſe haben, und mit einer röthlichen Haut überzogen ſind; wenn man dieſe abzieht, ſieht man die Samen braun, in das Schwärzliche fallend und glänzend; inwendig haben ſie ein weißes Mark, welches ſich eſſen läßt, und wie ein Haſelnußkern ſchmeckt. Die Mohren gebrauchen das weiße Mark wider die Hitze in Fiebern, um den Durſt zu löſchen, weil es dabey von außen angenehm ſäuerlich iſt; daher es auch Einige die Baum-Wolle in dem Eſſig nennen. Wenn man es trocknet, läßt es ſich mit bloßen Fingern in einen Staub zerreiben, wobey es aber ſeine Säure noch immer behält.

Baquetures, Leckwein, Tropfwein, welcher bey dem Zapfen abtraufet. Einige Weinhändler gießen denselben unter den zum Verkauf bestimmten Wein, da er eigentlich nur zum Weineßig gebraucht werden sollte.

Baquier, ist eine Baumwolle von sehr mittelmäßiger Beschaffenheit, womit zu Smyrna einiger Handel getrieben wird.

Bar, ein indianisches Gewicht, welches nach unserm Gewichte, 5 Centner, und darüber, beträgt.

Baracan, Barracan; siehe Bercan.

Baradas, ist eine also genannte Nelke, braun oder dunkelroth, hat eine breite Blume, und ist mit vielen Blättern versehen, die mitten in der Blume einen kleinen Thurm formiren. Ihre bunten Flecken sind groß, stehen aber nicht sehr zertheilt. Das Weiße daran ist nicht fleischfarbig, und auch nicht rein weiß. Man läßt ihr nur 4 bis 5 Knöpfe. Die Pflanze ist dem weißen Rost sehr unterworfen.

Baras, siehe Borax.

Baratt-Conto, Baratt-Rechnung, Stich-Tausch- oder Stutz-Rechnung, wird insonderheit 1) von denen gebrauchet, welche viele Waaren verstechen oder vertauschen, und gern accurat wissen wollen, ob, und was bey solchem Tausche oder Baratto gewonnen oder verloren worden; wie auch 2) wenn man fremde Waaren, die von einem andern in Commission eingesandt sind, für eigene Rechnung gegen andere Waaren vertauschet, und Committenten selbige, als baar verkauft, berechnet ꝛc. Siehe Baratto.

Baratte, ist eine Art von einem kleinen Faße, dessen man sich zu Grenoble, zur Fortschaffung des Weines auf Maulthieren, anstatt der ledernen Schläuche, bedienet. Zwey Baratten Wein machen die Last von einem Maulthiere aus. Dieses Gefäß ist auch an verschiedenen Orten in Dauphinée gebräuchlich. So bedienet man

sich

sich auch desselben in den kleinen Kellern, für die Haushaltungen der armen Leute Wein zu halten.

Baratterie de Patron, ist eine bey der Seehandlung gebräuchliche Redensart, und bedeutet die Diebstähle, Unterschleife und Verfälschungen der Waaren, welche der Schiffpatron und die Schiffleute verursachen können; und überhaupt bedeutet es allen Betrug und Unterschleif, den sie zum öftern gebrauchen, den Kaufmann, welcher das Schiff befrachtet hat, und andere Schiffsinteressenten zu betrügen.

Barattо, Fr. Troc, Changé, Echange; **Barattiren**, Fr. Troquer, Changer, Echanger, L. Permutare, heißt bey den Kaufleuten ein Vertauschen oder eine Versetzung der Waare gegen die andere. Daher pflegen sie zu sagen: Diese Waare habe ich Baratto empfangen; dieser Baratto steht mir nicht wohl an, u. s. w. Es wird auch Verstechen, Tauschen Stutzen, Troquiren, in Baratto handeln, und insbesodere bey den Buchhändlern Changiren, genannt. Es ist dieses eine aus der alten Welt noch herrührende Art zu handeln, da das Geld noch nicht im Gebrauche gewesen, und also Waaren gegen Waaren haben müssen verstochen werden. Heutiges Tages wird sie in dem Falle gebraucht, wenn zween Handelsleute mit verschiedenen Waaren versehen sind, und der eine die Waare des andern wechselsweise gebrauchen kann. Es wird dann für beyderseitige Personen ein gewisser Preis bedungen, oder man schätzt so viel von der einen, gegen so viel von der andern, und liefert sie gegen einander aus. Wenn nun beyde Partien nach den festgesetzten Preisen einander im Betrag nicht gleich sind, welches zum öftern geschieht: so bezahlt der eine Theil dem andern den Ueberschuß baar. Daher entstehen drey Arten des **Barattirens, Vertauschens, oder Changirens**: entweder 1) daß die Waarenposten gegen einander gleich aufgehen, oder 2) daß wir Waaren und Geld für Waaren und Geld zugeben; oder 3) daß uns für eine Partey Waaren, Geld und Waaren gegeben werden. Alle drey sind, nach ihren dabey befindlichen Umständen, gut oder böse. Gehen Waaren im Tausche gegen solche weg, die man ohnedieß für baares Geld hätte einkaufen müssen, oder darauf man unfehlbar Nutzen zu machen weiß:

so ist der Tausch oder Baratto nützlich, löblich und klüglich gethan; findet sich aber das Gegentheil, und daß mit den eingetauschten Waaren kein Ausweg, noch weniger als mit denen dafür gegebenen zu finden; oder, daß wir uns ein wenig baare Zugabe haben verblenden, und dafür gegen unsere courante eine Parten unnützer Waaren anhängen lassen: so ist es ein unglücklicher Tausch oder Baratto. Und endlich, wenn der eine den andern im Tausche zu übersezen, zu betrügen, oder, wie sie es nennen, zu beschnellen gedenkt; so ist es ein sordider, kein gewissenhafter, und keinem rechten Kaufmanne, sondern nur einem gemeinen und niederträchtigen Gemüthe anstehender Handel. Auch geschieht es nicht allemal, daß, bey der Lieferung einer Waare, die andere dagegen gleich wieder geliefert wird; sondern es verzieht sich einige Tage, wird auch wohl gar eine gewisse Zeit dazu bestimmt, in welcher solche Gegenlieferung geschehen soll. Ferner ist bekannt, wie bey dem Barattiren beyde Theile die Waaren im Preise übersezen, und dadurch einer den andern in etwas verkürze. Wer nun die Barattrechnung wohl gelernt hat, auch eine anzunehmende beliebende Waare ihrer Güte nach, und was sie im Preise für baares Geld werth ist, versteht, der kann dadurch sich vorsehen, und vor sonderlichem Schaden hüten. Bey solcher Gelegenheit dient, und ist nöthig, um den Gewinn oder Verlust eines Barats zu ersehen, daß dazu eine eigene Rechnung, welche man Baratt-Conto nennt, gehalten wird.

Barba, siehe Bart.

Barba Aaron, oder Aronis; siehe *Arum*.

Barba capræ, Ulmaria; siehe Geisbart.

Barba capri, Christophoriana; siehe Schwarzwurz.

Barba hirci, Tragopogon; siehe Bocksbart.

Barba Jovis, gemeine oder große Hauswurz; siehe Hauslaub.

Barba Jovis, Vulneraria; siehe Wundkraut.

Barba Jovis Americana, Pseudo-Acaciæ foliis, flosculis purpureis minimis *Rand. Mill. Cat.* Amorpha fruticosa *Linn.* Fr. Indigo bâtard, D. Bastard-Indig, Bastard-Indigostrauch. Die Blume ist, wenn man sie einzeln betrachtet, nicht so schön, als sonderbar. Der Kelch ist eine Art einer cylindrischen Röhre, die

5 Einschnitte hat. Die Blume hat man sich wie eine Schmetterlingsblume vorzustellen, welche nichts, als den obern Theil, nämlich die Fahne, und diesen sehr klein hat, welcher zwischen den zween größten obern Einschnitten des Kelches hängt. Diese Blume hat 10 Staubfäden, und einen Stempel, welcher aus einem länglichen Eyerstock, einem Griffel in der Länge der Staubfäden, und einer stumpfen Narbe, besteht. Der Eyerstock wird zu einer gekrümten Schote, welche einen länglichen, wie die Schote gestalteten Samen in sich enthält. Die Blumen zusammen bilden an den Enden der Zweige schöne purpurfarbige Aehren. Der Kelch, die Blumenblättlein, und die Staubfäden sind violet, und nur die Kölblein sehr hochgelb. Die Blätter sind gefiedert, d. i. solche, die aus kleinen gegen einander stehenden Blättlein an einem gemeinschaftlichen Stiel bestehen, und sich mit einem einzelen endigen.

Dieses Staudengewächs wächst in Carolina wild, wo die Einwohner vormals eine grobe Indigosorte aus den jungen Schößlingen desselben machten, weßhalb auch diese Pflanze der Bastard-Indigo genannt worden ist. Sie macht verschiedene irreguläre Stämme, die 12 bis 14 Schuh hoch werden, und mit Blättern besetzt sind, welche wie die Blätter der gemeinen Acacia gestaltet sind. Jetzt ist diese Pflanze in vielen europäischen Gärten und Pflanzschulen sehr gemein, wo sie, als ein im Brachmonate blühendes Staudengewächs, zur Zierde der Staudenwände gezogen wird.

Man pflanzt sie insgemein durch den Samen fort, welcher jährlich aus verschiedenen amerikanischen Ländern nach Europa geschickt wird. Man kann sie auch durch Ablegung der jungen Zweige fortpflanzen, die in einem Jahre gute Wurzel ansetzen, und alsdann wieder ausgehoben, und in die Baumschule, oder an einen solchen Ort versetzt werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Setzt man sie in eine Baumschule, so muß man

sie nicht über 4 Jahre daselbst lassen. Denn da diese Pflanzen große Schößlinge treiben, so lassen sie sich nicht wohl versetzen, wenn sie lange an einem Orte gestanden haben. Sie müssen auch an einem bedeckten Orte stehen, weil sonst ihre Zweige von den Winden abgebrochen werden. Da die Schößlinge groß und weich sind, so richtet der Frost im Winter insgemein die obern Theile derselben zu Grunde; doch treiben sie im folgenden Frühlinge unter den abgestorbenen Theilen wieder neue Sprößlinge genug.

Barbadisches Wasser, Fr. Eau des Barbades, ist ein starker Liqueur, welcher von allerley Früchten, die eine Schale haben, à la Bergamote, au Cedrat, au Limon, à l' Orange de Portugal, à la Bigarade ꝛc. gemacht wird, imgleichen von guten Gewürzen, als: Nelken, Zimmet, Muskatenblüthen und Nüssen, wozu noch die Quintessenz von Ambra kömmt. Diese Früchte oder Gewürze weicht man in guten Branntwein, und läßt sie in wohlverstopften Bouteillen oder Krügen 4 bis 6 Wochen stehen; doch müssen solche täglich einmal umgeschüttelt werden. Nachher wird geriebener Zucker hinein gethan, und auf gleiche Weise mit dem Umschütteln verfahren, bis sich solcher zu Boden gesetzt hat; zuletzt gießt man das klare ab. Es ist leicht zu erachten, wie stark und kostbar dergleichen Eau des Barbades, zumal das rectificirte, ausfalle.

Barbar, Barber, barbarisches Pferd, Fr. Barbe, oder Cheval barbe, heißt ein Pferd, welches man aus der Barbarey und Afrika bekömmt. Diese Pferde werden, wegen ihrer Lebhaftigkeit und Hurtigkeit, (wie denn die afrikanischen, wie die Windspiele zum Jagen gebraucht werden,) vielleicht aber noch mehr wegen ihrer Seltenheit, sehr hoch gehalten. Man hält sie selbst in der Barbarey und Afrika so hoch, daß man ihre Abkunft sehr sorgfältig aufzeichnet. Sie sind gemeiniglich von kleiner Leibesgestalt, und von sehr schlanken Füssen. Man

bedient

Man bedient sich ihrer sowohl zu Sattel- als Kutschpferden, und man macht aus ihnen vortreffliche Springhengste für die Stutereyen. Damit man sie erkennen möge, pflegt man in Frankreich, sonderlich den Kutschpferden, eine Art von einem Barte von rothgefärbten Pferdehaaren unter die Kehle zu hängen. Die französischen Consuls, welche in den Städten der Barbarey residiren, schicken oft Züge von solchen Pferden, die entweder Standespersonen von ihnen verlangen, oder für ihre eigene Rechnung, nach Frankreich. Die Kenner aber halten nicht viel auf diejenigen, die durch diesen Weg kommen; maßen sich immer Auswurf oder Brackgut dabey findet, weil sich die Consuls, so gute Absichten sie auch dabey haben, dennoch gemeiniglich auf einen jeden Handel besser, als auf den Pferdehandel, verstehen; wenn daher der König von Frankreich barbarische Pferde für seine Stutereyen oder Ställe haben will, trägt er deren Besorgung einem von seinen Stallmeistern auf, welcher gemeiniglich für einen Gesandten bey den afrikanischen Prinzen passirt, dem ungeachtet aber die gewöhnlichen Abgaben bezahlen muß. Diese Abgaben sind jedoch nicht allemal gleich; und es werden oft große Betrügereyen gespielt, ehe die Pferde an Bord sind, indem diese Barbaren nur die Europäer, die mit ihnen handeln, zu hintergehen suchen.

Barbarisches Huhn, siehe Perlhuhn, im Art. Huhn.

Barbe, Barme, L. Barbo, Barbus mysticatus, Barbulus, Mugil fluviatilis, Fr. Barbeau, Barbet, in Bourdeaux Surmulet genannt, ist ein Fisch, welcher seinen Namen daher bekommen hat, weil er vorn am Maule 2 Floßfedern hat, die wie ein Knebelbart gestaltet sind. Es ist ein dicker und schuppiger Fisch, fast wie ein Karpfen, welcher einen kleinen und spitzigen Kopf, dunkelbraunen Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißen Bauch hat, auch, nachdem er im guten nahrhaften oder schlechten Wasser steht, oder zu seinem völligen Wachsthum und Alter

gelanget, groß, lang und dick, jedoch nicht leicht über 2 oder 3 Pfund, gemeiniglich aber nur 1 Pfund schwer, gefangen wird. Er hat einen gespaltenen Schwanz, und 6 Floßfedern, nämlich 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine am Ausgange, und eine auf dem Rücken. Er wird von einigen für einen Raubfisch gehalten, weil man kleine Fische in demselben gefunden, und er alles, was er erlangen und zwingen kann, verschlinget, auch so gar sein eigenes Geschlecht nicht verschonet; doch hat er keine Zähne, und nährt sich vom fetten Boden, Schlamm, Gras und Kräutern, Würmern, Wasserschnacken und Fliegen, wodurch er auch zur Sommerszeit mit der Angel vielfältig gefangen wird. Man hat die Barben zwar auch mit in den Teichen; sie sind aber nur ein Strohmfisch, und wachsen auch darin besser, weil sie nicht nur frisches Wasser lieben, sondern sich auch gern in Tiefen, und unter den hohlen Ufern, auch zwischen den Steinen, aufhalten, wo sie auch meist ihre Zuflucht im Winter haben.

Von ihrer Leichzeit hat man unterschiedene Meinungen. Einige behaupten, daß sie, Zeit ihres Lebens, nur dreymal, als im 3ten, 4ten und 5ten Jahre, streichen, und fernerhin unfruchtbar bleiben. Andere aber meinen, daß sie, gleich andern alten Fischen, auch alle Jahre fortstreichen; welches nun mehrere Untersuchung erfordert, indem man sie um des Streicheus willen nicht in den Teich setzt, sondern in Flüssen fängt, und nur zum Wachsen in Teiche setzt. In den Flüssen aber ist nicht zu entscheiden, wie lange und oft sie leichen. Ihre Streich- und Leichzeit ist im März und April, da sie jedoch nach der Leichzeit sich bald wieder erhohlen, und im Junius, Julius und August ziemlich fett und wohlschmeckend werden. Im Herbste aber ist nicht viel daran, indem sie inwendig solchen Zwirn, wie die Krebse, bekommen. Es hat auch die Barbe unter allen Fischen die besondere Eigenschaft, daß sie im May, und also

nach

nach ihrer Leichzeit, einen Auswurf von Geblüte hat, als ob sich die Natur von ihrem Leichen reinigen wollte, wie solches öfters also befunden worden; daher auch selbige zu solcher Zeit für ungesund gehalten werden, wie dann auch um diese Zeit ihr Fleisch weichlich, und nicht wie sonst, wohlschmeckend ist. Es wird auch der Barbe zugeschrieben, daß besonders in ihrem Fleische eine innerliche vermischte Vielheit des Geblütes sich befinde, indem sich die Blutegel an sie machten, und sie ansaugten, welche sie dann an den Steinen und tiefen kiesigen Gründen abzustreichen suche. Sie pflegt auch ihren Leich an den Steinen abzustreichen, und ist also ein ordentlicher Strohmfisch, zwar nicht in kleinen Bächen, sondern in großen Flüssen, als: der Elbe, Oder, Sale, Weser, Mayn, Rhein, Neckar, u. d. gl. vielfältig zu finden; daher die Fischer auch an solchen Strohmen von ihrem Fange großen Nutzen haben.

Diejenigen Barben, die in steinigen und reinen Strohmen gefangen werden, sind wohlschmeckend, leicht zu verdauen und saftig, und ihr Fleisch ist weiß und zart. Den Kopf hält man für das delicateste Stück; wiewohl sie dabey voller Gräthen sind. Man hat von ihnen den alten Reim: Kuppenleber, Karpenzungen, Barbenmäulchen, die brachten mich um mein graues Gulchen. Die Kälte können sie nicht wohl vertragen; daher sie im Winter allezeit matt, im Sommer aber frisch, rein und gesünder sind. Der Rogen dieser Fische soll stark laxiren, und, wenn er häufig genossen wird, große Gefahr anrichten, daher er auch gemeiniglich weggeworfen wird.

GE. FRANCI obs. de ovis Barbi comestis noxiis, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. I, Obs. 25.

J. E. v. S. (Jul. Ernst v. Schütz) Sendschreiben von der Schädlichkeit des Barbenrogens, st. in dessen ökonom. Bedenken ꝛc. I. B. Chem. 1760. 8. S. 63—68.

In Flüssen, wo man durchwaten kann, werden die Barben unter den großen Steinen, und in den hohlen

Ufern mit den Händen erhascht. Sie graben an dem Gestade gern in die Erde, fast wie die Schweine, und bleiben oft so darin stecken, daß sie entweder ersticken, oder doch leicht gefangen werden. Mit Angeln werden sie folgendermaßen gefangen. Man nimmt Käse, und solche Würmchen, die sich am Wasser aufhalten, ihre Häuschen auf ihnen selbst tragen, und in dem Holze gefunden werden. Alsdann nimmt man das Gelbe von drey Eyern, stößt alles dieses unter einander, als einen Teig; nimmt hernach Campher, einer Bohne groß, macht ihn klein, und thut ihn unter alle vorbemeldete Stücke. Wenn man nun angeln will, stößt man, so groß als eine Erbse, davon an die Angel, in einem reinen Tüchlein. Mit Senkangeln pflegen diese Fische auch also gefangen zu werden. Man muß deren etliche auf einmal legen, und sie müssen jede einen Daumen lang seyn. Diese Angeln werden an Fäden gebunden, ungefähr 2 Fuß lang, und statt des Köders thut man Regenwürmer oder kleine Fische daran. Nach diesem bindet man alle diese Fäden an eine lange Leine, 2 Fuß weit von einander; geht sodann an den Ort, wo man viele Barben vermuthet; bindet daselbst das Ende der großen Leine an einen Pfahl, oder Baum, oder großen Stein; nimmt diese Leine in die rechte Hand, und wirft sie, so weit als möglich ist, in das Wasser, da dann die Angeln untersinken. Hierauf läßt man sie so, bis des andern Tages früh, da man sie heraus zieht, und die Fische, welche angebissen haben, losmachet. Der Ort, wo man Angeln eingelegt hat, muß von Baumwurzeln und Gras rein seyn, indem sonst die Fischerey fruchtlos ablaufen würde.

Vom Nutzen der Barbengalle in der Blindheit, siehe im Art. Galle.

Man richtet die Barben auf verschiedene Art in der Küche zu, als: trocken und blau gesotten, mit allerley Brühen, gebacken, gebraten, oder gedämpft. Ihre Vorbereitung besteht darin, daß man sie reißt, und

sodann

sodann schuppet; diejenigen ausgenommen, die man trocken und blau sieden will; denn da werden sie nur gerissen, und, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten; hierauf wäscht man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, gießt Essig darüber, setzt in einem Kessel Wasser über das Feuer, und salzt dasselbe, und zwar so, daß zu 4 Pfund Barben 2 Händevoll Salz kommen. Wenn nun dieses Salzwasser siedet, wirft man die Barben hinein, und läßt sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben sind, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen und rein Papier darüber legen müsse, nur daß der Brodem nicht davon gehe; denn sobald dieses aus Versehen geschehen sollte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwarz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie denn fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen.

Mit einer kurzen Brühe, und blau abgesotten, Fr. Barbeau au court-bouillon, & au bleu. Man nimmt eine gute Barbe, schuppt sie aber nicht ab, sondern legt sie in eine Schüssel, gießt siedendheißen Weinessig mit Salz darauf, kocht hernach in einem Fischkessel weißen Wein mit unreifem Traubensaft, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Muskatennuß, Lorbeerblättern, großer Zwiebel, grüner Citronen, oder trocknen Pomeranzenschalen; wenn nun solches bey starkem Feuer kocht, legt man die Barbe hinein; wenn sie darin gar gekocht ist, nimmt man sie heraus, und richtet sie auf einer weißen Serviette trocken, mit grüner Petersilie oder Kresse belegt, an.

Mit einer gelben polnischen Brühe. Die Barben werden gehörig vorbereitet, und, gleich den vorigen, in Salzwasser gesotten; doch kann hier des Salzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topf mit Wasser oder Bouillon an das Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdorfer Aepfel hinein, thut Semmelrinden, Ingber und Pfeffer daran, und läßt es zusammen kochen. Wenn es genug gekocht hat, wird es durch ein Haartuch, oder, in Ermangelung dessen, durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und, wenn

es sehr dick ist, Wein, aber nicht viel Essig, daran gegossen. Hiezu wirft man Butter, reingelesene große Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronenschalen, ¼ Pfund Zucker, und etwa für 3 Pfennige Saffran, läßt alles zusammen wohl aufsieden, und legt hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dampfen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum gelegt, über selbige ein wenig weißer Ingber und Muskatenblühen gestreuet, auch die Schüssel im übrigen mit Gebackenem und Citronen garniret.

Mit einer schwarzen polnischen Brühe. Man verfährt mit den Barben, wie bey vorigen; alsdann setzt man Wein, Wasser und Weinessig zum Feuer, schneidet Zwiebeln und Rinde von Rockenbrod darein, schüttet Pfeffer und Ingber dazu, und läßt dieses alles mit einander kochen; reibt ungefähr für 1 Groschen guten Pfefferkuchen in diese Brühe, streicht solche hernach durch ein härenes Tuch oder Durchschlag in eine Casserole, macht braune Butter daran, und wirft noch ein Stück Butter, Citronenschalen, Nelken und Zucker darein. Wenn solches kochet, querlt man etwas Schweiß (Blut), von welchem Thiere es auch sey, mit ein wenig Essig ab, gießt ihn hinein, und rührt die Brühe wohl um. Endlich legt man die Barben hinein, und läßt sie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verfährt man, wie bey vorhergehenden, nur daß geschnittene Citronenschalen darüber gestreut werden.

Mit einer weißen Butterfoße. Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgesotten worden, setzt man halb Wasser und halb Brühe, darin diese Brühe gesotten, in einer Casserole über das Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muskatenblüthen, Ingber, und ein Stück Butter hinzu, und läßt es kochen. Ferner legt man eine ganze Zwiebel, etwas kleingehackte Petersilie, und hernach die Barben in die Brühe, damit sie etwas durchziehen. Hierauf schlägt man 3 Dotter in ein Töpfchen, gießt ein Paar Tropfen Wein dazu, querlt solche ganz klar, und gießt es unter die Brühe, die noch auf den Fischen ist, und hebt solche vom Feuer, sonst rinnen die Eyer zusammen. Bey der Anrichtung verhält man sich, wie schon gemeldet; nur besprengt man diese Fische mit ein wenig abgeklärter Butter.

Mit zerlassener Butter. Man präparirt und siedet die Barben, wie schon gemeldet, richtet dieselben an, bestreut sie mit kleingehackter Petersilie und Muskatenblüthen, setzt sie auf glühende Kohlen, und gießt zerlassene und abgeklärte Butter darüber.

Mit

Mit einer Kapernsoße und Baumöhl. Anfangs schuppet, reißet und schneidet man die Barben in Stücke, salzet selbige ein, und bäckt sie aus Schmalz, wie unten angewiesen werden wird, jedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunt solches gleichfalls. Sodann thut man ein wenig Brühe oder Petersilienwasser, nach diesem aber noch Wein, und etwas Lorbeerblätter, Ingber, Pfeffer, und etliche ganze Zwiebeln dazu, läßt es durcheinander kochen, mischt eine Handvoll Kapern darunter, legt die Barben, nebst zerschnittenen Citronenschalen und Scheiben hinein, und läßt solches wieder kochen. Endlich schüttet man, ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten, statt der Butter, Baumöhl in die Brühe, läßt selbige noch einmal aufwallen, und richtet, wie gewöhnlich, die Fische an.

Mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel. Die Barben werden wie vorige, gesotten; inzwischen thut man Endotter in ein Töpfchen, schüttet eine Messerspitze rohes Mehl hinzu, gießt ein Paar Tropfen Essig darein, und querlet es klar; hernach mischt und rührt man halb Essig und halb Brühe, darin die Fische gesotten worden, unter die Endotter, thut Pfeffer und Ingber hinein, und setzt solches mit dem Töpfchen in das Koblenfeuer, wobey es dann immer gerührt werden muß. Endlich legt man auch ein Stück Butter hinzu, und rührt wieder so lange, bis es siedet. Ist es nun dick, so gießt man einen Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein, damit die Eyer nicht zusammenlaufen können, richtet die Barben gehörig an, und gießt diese Brühe darüber; da dann endlich würflicht geschnittene und fein goldgelb in Butter geröstete Semmel zugleich über die Fische gestreuet wird.

Die Barbe zu backen. Nachdem die Barben geschuppt und gerissen sind, werden sie über und über gekerbt, alsdann in Stücke geschnitten, und eine Stunde in Salz gelegt. Sodann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, trocknet die Barben ab, bestreuet sie mit Gries oder Mehl, wirft sie in das heiße Schmalz, und bäckt sie fein goldgelb aus. Hat man nun grüne, sauber gelesene, gewaschene und wieder trocken gewordene Petersilie auch aus diesem Schmalz gebacken, so werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit gedachter Petersilie bestreuet.

Barben auf dem Rost gebraten. Fr. Barbeaux Grillez. Man schuppet die Barben ab, nimmt sie aus, schneidet sie hin und her an den Seiten ein, reibt sie mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit Salz und brät sie darnach auf dem Rost.

Wenn solches geschehen, bereitet man eine weiße Soße mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, zwo Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, und etwas Mehl, damit die Soße ein wenig dicklich werde, gießt ein Paar Tropfen Wasser und einen Löffelvoll Weinessig hinzu, rührt die Soße immer um, bis sie dicklich genug ist und schüttet sie darauf über den Fisch.

Barbe in der Casserole, oder gedämpft, Fr. Barbeau en Casserole, ou à l'Etuvée. Man macht die Barbe gehörig zurecht, siedet sie darauf in einer Casserole mit Wein, frischer Butter, Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn sie gar ist, nimmt man ein Stück Butter, wendet selbige im Mehl um, und thut sie zur Soße, damit dieselbe dadurch dicklich werde. Einige lassen auch das Stück Butter nebst dem Mehl zuvor braun braten, und thun solches hernach dazu. Darauf legt man sie in eine Schüssel, und richtet sie mit Citronenscheiben am Rande der Schüssel an. Andere sieden die Barbe nach vorgemeldeter Art, und thun alsdann anstatt der Butter ein Ragout dazu, welches von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Artischockenboden, Salz, Pfeffer, frischer Butter, Fischbrühe, oder Brühe von Zwiebeln, bereitet worden.

Botage von Barben. Nachdem die Barben in heißem Wasser sauber gewaschen, und in eine Casserole gelegt worden sind, gießt man Wein daran, macht ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurecht, und schüttet, wenn sie braun geworden, einen Löffelvoll Fischbrüh daran, thut diese braune Brühe zu den Barben in der Casserole, würzt sie mit Salz Pfeffer, Petersilie, kleinen Zwiebeln, einer grünen Citronenscheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern, und läßt sie bey gelindem Feuer gar kochen. Hiebey ist aber wohl zu merken, daß man, eh die Fische gekocht werden, die beyden besten von selbigen ganz hinein legen, die andern Fische aber in Stücke zerschneiden, und auf solche Art kochen müsse. Wenn solches geschehen, kann man ein Ragout von den Lebern der Barben auf folgende Weise bereiten. Man thut kleine Champignons und einige Trüffeln, in Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Butter in eine Casserole, gießt etwas Fischbrühe daran, legt ein Bündchen feine Kräuter dazu, läßt es gelinde kochen, fettet es wohl ab, läßt hernach Semmelrinden in der Potageschüssel gelinde aufschwellen, legt die zween ganzen Fische darauf, belegt die Potage mit Fischstücken, thut die Barbenleber in das Ragout von Champignons, läßt sie darin einmal aufsiedhen, macht das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich, schüttet es darüber, und richtet es warm an.

Barbe, eine Art Pferde; siehe Barbar.

Barbe, oder Sousbarbe de cheval, ist der äußerste Theil von dem untersten Kinnbacken des Pferdes, auf welchem die Kinnkette liegt.

Barbe, Barbet, ein Stück des Kopfputzes der Frauenzimmer, welches sie an ihren Kopfzeugen oder Coeffüren vorn herunter bis zum Kinn, oder auch gar unter demselben herabhängend oder zusammengebunden tragen. Die Kostbarsten sind die Barbes en blonde und die von Pointes d'Alençon. Man findet sie bey den Galanteriehändlern. In der Genfer Polizeyordnung von 1747, sind alle Barben an Kopfzeugen verboten. Das deutsche Wort Barbenhäubchen bezieht sich ebenfalls hierauf.

Barbe de bouc, siehe Bocks-Bart.

Barbe des Capucins, eine Art Nelke; siehe unter Nelke.

Barbe de chevre, siehe Geiß-Bart.

Barbeau, siehe Barbe.

Barbelet, ein Werkzeug, welches zu Verfertigung der Angelhaken gebraucht wird, und an die Werkstatt befestigt wird.

Barber, eine Art Pferde; siehe Barbar.

Barbes, oder Barbillons, ist das Wachsthum des überflüssigen Fleisches, welches in dem Canal oder Höhle des Pferdemauls unter der Zunge hervor kömmt. Siehe Galle 1.

Barbet, ein Fisch; siehe Barbe.

Barbets, heißen auch bey den Franzosen eine Art zottiger und mit langen Ohren versehener Wasser- und Jagd-Hunde. Siehe unter Hund.

Barbette, Pilosella; siehe Mäuse-Ochrlein.

Barbillon, eine junge Barbe; siehe Barbe.

Barbillon, oder Dardillon, ein Widerhaken, ist die kleine Zunge des Hakens, welche den Fisch verhindert, sich wieder loszumachen. Barbillonner, dem Haken in einer gehörigen Entfernung von der Spitze den Einschnitt zum Widerhaken geben.

Barbieren, Bartscheeren; siehe Bart.

Barbote, Barbotte, L. Barbota, Fr. Barbote, ist ein kleiner, runder und langer Teich- oder Flußfisch. Er pflegt gern in trübem Wasser zu wühlen, und ist ungefähr 1½ Fuß lang, und fast so dick, wie der Rouget, welcher ein röthlicher Seefisch ist. Der Kopf ist dick, und die Zähne sehr klein. Am untersten Kiefer hat er einige kurze Bärte. Er lebt vom Schlamm und Schaum. Sein Fleisch ist weich, und etwas schleimig; jedoch sehr gut und delicat zu essen. Er führt viel Oehl und flüchtiges Salz, reinigt das Geblüt, und treibt den Harn. Die Eyer dieser Fische sind zu nichts nütze; hingegen werden die Barboten an sich selbst 1) mit einem Ragout, 2) in der Casserole, 3) als Fleisch- und Fastenspeise zugerichtet.

Barbotten, als ein Ragout, Fr. Barbottes en Ragout. Man wäscht den Schleim der Barbotten mit heißem Wasser ab, wendet sie darnach in Mehl um, und bäckt sie in Butter; legt sie darnach in eine Schüssel mit brauner Butter, Mehl, und geschmolzenen Sardellen, passirt sie darin, würzt sie mit Salz, Muskatennuß, einer kleinen Zwiebel, Kapern und Pomeranzensaft, oder mit unreifem Weinbeersaft; garnirt sie darauf mit Petersilie und Citronenscheiben, und richtet sie an.

Barbotten in der Casserole, Fr. Barbottes en Casserole. Man reinigt die Barbotte von ihrem Schleim, behält die Leber davon besonders, passirt die Fische in einer Casserole mit brauner Butter, thut sie hernach in eine Terrine mit eben der Butter, ein wenig geröstet Mehl und weißem Wein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß, einem Bündchen feiner Kräuter, und einem Stück grüner Citrone; bereitet darauf ein Ragout von den Lebern der Fische und Champignons, mit eben der Brühe, worin die Fische gekocht sind, garnirt damit die Fische, und thut bey dem Anrichten Citronensaft dazu.

Barbotten an Fleischtagen, Fr. Barbottes en gras. Wenn man den Schleim mit heißem Wasser abgemacht hat, nimmt man sie aus, behält die Lebern besonders, legt sie darauf in eine Casserole, mit halb dicklicher Brühe von Kalbfleisch, gießt zwey Gläser Champagnerwein darauf, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken, großen Zwiebeln, grüner Citrone, Petersilie

und feinen Kräutern; passirt darauf Champignons und Trüffeln mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, giest Brühe daran, settet es wohl ab, und macht es mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, und thut die Lebern von den Fischen dazu; zieht alsdann die Fische aus ihrer Brühe, worin sie gar gekocht sind, legt sie in eine Schüssel, schüttet das Ragout, welches einen guten und scharfen Geschmack haben muß, über die Fische, und richtet sie warm an. Auf eben diese Weise werden sie auch an Fasttagen (en maigre) zugerichtet. Denn man macht nur eine Brühe von brauner Butter, giest, statt der Brühe von Kalbfleisch, Fischbrühe daran; zu dem Ragout iest man auch Fischbrühe, und macht es mit einem Coulis an Fasttagen, z. B. mit dem Krebscoulis, dicklich.

Barboteur, Barboteux; siehe Ente.

Barbotina, wird der Wurmsame genannt, wenn er, seiner Bitterkeit wegen, mit Zucker überzogen ist. Etliche nennen auch den Stabwurzsamen also; s. Cypressenkraut.

Barbouchet, der Bart bey Pferden; siehe unter Bart.

Barbue, siehe Platteis.

Barbus, siehe Barbe.

Barcallao, ist ein spanisches Wort, und im Französischen Baccala oder Bacaliau, welchen lezten Namen insonderheit die Biscayer dem Fische geben, der sonst bey den Franzosen am gewöhnlichsten Morue, und im Deutschen Bolch oder Kabeljau heißt. Der von den Spaniern sogenannte Barcallao, ist eine Art von Laberdan oder Kabliau, welcher im Südmeere, besonders an den Küsten von Chili, und der Insel Ivan Fernandez, gefangen wird. Siehe Kabeljau.

Barcan, siehe Bercan.

Barch, Bark, heißt so viel als Sau, Schwein; davon an seinem Orte.

Barchent, Parchent, Barchet, Barchent-Zeug, L. Tela gossypina, oder Pannus Nytinus, Fr. Futaine, Ital. Fustagno, ist eine Gattung Zeuges, welcher auf einer Seite wie gekreuzt zu seyn scheint, und einige Verwandtschaft mit dem Bolin oder Canevaß hat, wiewohl er nicht so fein ist. Es unterscheidet sich der Barchent,

1) durch

1) durch die Materie, von Leinwand und schafwollenen oder kamelhärnen Zeugen. Denn kein Barchent kann ohne Baumwolle seyn, als welche die Hauptmaterie des Barchents ist; der folglich ein baumwollenes Gewebe ist, welches sich auch die Barchentweber an denjenigen Orten eigentlich allein vorbehalten, wo sie sich von den Lein- und Zeugwebern genau unterscheiden, eine eigene Innung machen, und diese den letztern den Barchent verwehren. Wie denn der eigentliche Schnur- und Kleider-Barchent nur aus Baumwolle bestehen soll, obgleich der Bett-Barchent zum Einschlagen auch leinen Garn hat; weshalb auch der B. unter die gemengte Leinwand gerechnet wird. Da man aber auch andere baumwollene Gewebe hat, die sowohl dichter als lockerer Leinwand gleich kommen, wie denn Nesseltuch, Kattun, u. s. w, lauter baumwollenes Gewebe ist: so wird der B. auch von andern Zeugen, 2) sonderlich durch die Dichtigkeit, und weil er zwar ungemodelt, jedoch dem Zwillig ähnlich gemacht wird, unterschieden; da hingegen alles andere baumwollene Gewebe gleich locker, und nur wie schlechte Leinwand mit zween Schemeln, ungelöchert gemacht ist. Er ist übrigens unter sich selbst auch, seiner Breite, Farbe und Güte nach, unterschieden. Es giebt z. B. weißen und buntgestreiften, doppelten und einfachen, Bett- und Futter-Barchent. Ja heut zu Tage verarbeitet man auch das rothe türkische Garn in den Barchent. Der Barchent, mit einer Kette von Leinen gewebt, ist dauerhafter, als der von purer Baumwolle, und wird am meisten zu Bettzeugen gebraucht. Die ordinären sind blau, und die feinen roth gestreift. Mehrere verschiedene Arten von Barchent, sonderlich in Augsburg, sind: 1) $\frac{3}{4}$ Elle, der bald extrafein, bald Kron, bald verfallene Kron, bald ordinärer ist; 2) 9 Eller, 4 Eller; 3) gebleichter $\frac{8}{4}$ breiter; 4) Trauben zu 39 Ellen; 5) W. oder Weh, zu 38 Ellen das Stück; 6) Schnürtuch; 7) schmale Barchente; 8) kaufbeurische Barchente.

In

In Schwaben, und sonderlich ehemals in Augsburg, (denn jezt ist mehr der Handel daselbst, als die Manufactur) wurde diese Waare vor andern gemacht, und war eine der neuern Arbeiten der sogenannten Schwabenweber, welches eine uralte Art unserer deutschen Zeugmacher, die in den Reichsstädten noch floriret, und in Schwaben florirt hat, ehe noch die niederländischen eigentlichen Zeugmacher hereingekommen sind. Es war, wie gesagt, eine ihrer neuern Arbeiten, immaßen sie ehemals und anfänglich nur schafwollene Zeuge machten. Als aber die Baumwolle über Italien durch die Handlung in diesen Gegenden vor andern am ersten bekannt wurde, so wurde daselbst der Barchent auch am ersten in Deutschland gemacht. Weil sich nun dieses Zeug wohl färben läßt, zugleich aber warm ist, und ehrbar stand, so wurde solches gar bald nicht nur mit Leinwand meliret, sondern auch, sonderlich dem Landvolke, da es wohlfeil ist, angenehm, und also dessen Verfertigung weit ausgebreitet. Sonderlich aber florirt das Barchentweben in Kempten, Kaufbeuern, und andern Orten in Schwaben; wie auch in Franken, in der Grafschaft Henneberg, besonders zu Suhl und Meinungen; ferner im Erzgebirge, besonders zu Chemnitz, Oederau, Ernstthal, Hohenstein, Frankenberg, Glaucha ꝛc. im Vogtlande; in Meißen, als zu Mitweida, ingleichen in der Lausitz, zu Bautzen; nicht weniger in Schlesien um Reichenbach und Strehle. Auf der langen Bühle zu Peterswalde wird Barchent von besondern Webern, die aber auch Canevaß machen, gewebet. Der feinste Barchent ist der sogenannte Augsburger. In den Manufacturen zu Troyes und Champagne, und den umliegenden Gegenden dieser Stadt, wird viel härener Barchent von allerhand Gattung gemacht, welcher in dem Königreiche sehr stark verthan, und auch ein Beträchtliches davon an die Ausländer verschickt wird. Diese Fabrik von Troyes hat von so großer Wichtigkeit für den Handel geschienen, daß sie zu einem Reglement Anlaß gegeben, welches besonders für sie im Jäner 1701 ausgefertigt worden. Barchente mit Gerstenkörnern nennt man diejenigen, auf welchen der Weber gewisse Erhöhungen eingewirkt hat, die den Gerstenkörnern ziemlich gleich sind. Die Stücke davon sind 20 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ breit. Zu Lyon ward schon gegen das Jahr 1580 die Barchent- und Canevaßmanufactur angelegt.

Der Barchent dient zu Kamisölern, Röcken, Hosenfutter, zu den durchstochenen Weibermützen, und insonderheit

insonderheit Matratzen damit zu überziehen; wovon der stärkste Verbrauch geschieht, besonders mit dem härenen. Zu Amsterdam verkauft man zwo Gattungen Barchente; einige, welche man Overkerkers mit der Krone; andere, welche man Doppellöwe nennt.

Königl. preußische Canefaß- und Barchentordnung für Reichenbach, d. d. 1749, d. 28. Aug. st. in der Samml. schles. Ordn. v. J. 1748, fag. S. 539.

Von der Schorndorfer Barchentfabrique, s. das 5te St. der Betrachtungen über landwirthschaftliche Dinge in dem Herzogthum Würtemberg, Stutg. 1763, 8 S. 492, f.

Barcone, ist ein mittelmäßiges, etwas kurzes, aber weitbäuchiges Fahrzeug, auf dem mittelländischen Meere gebräuchlich, worauf man Korn, Holz, Salz und andere Victualien, von einem Orte zum andern führet.

Bardana, Lappa; siehe Klette.

Bardane, (Herbe à la,) Petasites; siehe Pestilenzwurz.

Barde, nennen die französischen Köche breite dünngeschnittene Stücke Speck, welche sie um ein Stück Fleisch oder Geflügel, statt des Spickens, schlagen, damit ersteres während dem Braten über dem Feuer nicht zu trocken oder gar verbraunt werde. Die Handlung selbst heißt Barder.

Bardelle, ist eine Art Sattel von Leinwand, mit Stroh ausgestopft, welchen die Italiäner bey den jungen Füllen brauchen, wenn sie dieselben den Trab lehren. Diejenigen, die darauf reiten, werden Cavalcadours oder Scozone genannt.

Bardenwurzel, Rumex acutus L.; s. Grind-Wurzel, No. 1.

Barder, siehe *Barde*.

Barell, siehe *Barel*.

Baret, Fr. Barette, heißt im allgemeinen Verstande alles, womit man sich das Haupt bedecket, und welches kein Hut ist; z. B. eine Mütze, Kappe, Haube ꝛc. Der Barettram oder Baretwaarenhandel, Fr. Bonneterie, begreift allerley Arten von tuchenen oder wollenen Kopfbedeckungen, desgleichen Strümpfe, Handschuhe, Socken,

Socken, Kamisöler, Hemden, Unterhosen, und andere dergleichen gewirkte oder gestrickte Arbeit von Seide, Wolle, hanfenem und flächsenem Garne, Kamel = und Biberhaaren, Baumwolle und andern solchen Materien. In Frankreich ist unter den dasigen Baretkrämern oder Baretmachern, Fr. Bonnetiers, einiger Unterschied, indem es daselbst eigentlich zweyerley Arten davon giebt. Die einen, welche eben von diesem Handel den Namen der Bonnetiers oder Baretskrämer angenommen haben, machen und verkaufen seidene, wollene, baumwollene und zwirnene, gestrickte und gewirkte, wie auch viereckige, Barets von Tuche, zum Gebrauche geistlicher und weltlicher Personen. Die andern, welche die Krämer sind, und absonderlich die sogenannten Marchands du Palais, machen und verkaufen allerhand Barets auf englische und polnische Art, von Brocad, Sammet, Taffet, Leinwand, und mit Rauchwerk. Die Baretkrämer in Deutschland stimmen demnach mit denen in Frankreich nicht völlig überein, sondern machen nur eine Classe unserer Mützenmacher aus, indem sie sich endlich in die Kürschnerarbeit meistens eingeflochten haben, und folglich zugleich Kürschner, oder Rauchmützenmacher, imgleichen Hutstaffirer sind; da hingegen andere Manns = und Weibermützen von allerhand unzünftigen Mützenmachern, Galanteriekrämern ꝛc. gemacht und verführt werden.

Barfouls, ist eine Gattung Zeug, der im Königreiche Cantor, welches an den Ufern des Flusses Gambir liegt, gemacht wird. Die Barfouls dienen den Negern zu Kleidungen, die sie Pagues nennen. Sie treiben auch damit einen großen Handel mit den Europäern, welchen sie selbige gegen Stangen Eisen verkaufen.

Barge = oder Berge = Geld, L. Salvationis pretium, Fr. Droit de Sauvage, wird das Abfindungsgeld genannt, welches die Schiffleute und Eigenthumsherren für die durch Schiffbruch verunglückten und an das Land gewor=

geworfenen Güter der Obrigkeit eines solchen Gebietes als ein Abzug- oder Bergegeld entrichten müssen. Wiewohl es andere lieber Barque- oder Barken-Geld, desgleichen Fähr-Recht, nennen wollen. An einigen Orten aber ist in solchem Falle das Schiff mit allen Gütern, nach dem Fahr- und Grund-Ruhr- oder Strandrechte verloren.

Unter eben dieser Benennung Barge- oder Berge-Geld, Fr. Sauvage, Frais de Sauvage, oder schlechtweg Sauvage, Holl. Borgloon, versteht man auch das Geld, welches denen gegeben wird, die etwas von den Gütern eines zerscheiterten Schiffes aufgebracht, in Verwahrung genommen, und mithin gerettet haben.

Barges, L. Naviculæ Anglorum vectoriæ, nannte man vormals die Barquen; welches Wort denn in England noch hie und da beybehalten, und sonderlich den Kähnen und Lustschiffen auf der Themse, und andern Flüssen, gegeben wird.

In Frankreich giebt man diese Benennung kleinen Fahrzeugen, die in der Mündung der Loire gebraucht werden.

Bargaigner, heißt, bey den Franzosen, um eine Sache Pfennig auf Pfennig, oder von Kreuzern zu Kreuzern, handeln, und also zwar immer mehr, jedoch nicht gar zu viel auf einmal, bieten; oder auch über die Wahl oder den Preis einer Waare ganz unschlüssig seyn. Bey den Italiänern braucht man dieses Wort, um dadurch anzuzeigen, daß man auf Ziel und Credit verkauft.

Bariga, nennen die Portugiesen, welche in Ostindien mit Seide handeln, die geringste Sorte Seide; die feinste aber wird Cabeca genannt. Siehe dieses Wort.

Bariga de More, ist eine Art von Seide, welche die Holländer auf den Schiffen der Compagnie aus Ostindien bringen.

Barigue, eine Fischreise von kegelförmiger Gestalt, womit in der Garonne Lampreten gefangen werden.

Baril,

Baril, ist ein kleines Gefäß in Gestalt einer Tonne, Weinessig, Azrest, Oliven ꝛc. darein zu thun. Das Verkleinerungswort davon ist Barillet. Siehe auch *Larrel*.

Barile, Fr. Baril, ist das andere von den Maßen, dessen man sich zu Florenz zu den flüssigen Sachen bedient. Man muß 3 Bariles zu einem Star, und 20 Fiasques oder Flacons zu einem Barile haben.

Barille, ist eine Art von Sode, die man in Spanien aus verbrannten Kräutern macht. Man nennt sie auch im Französischen Fourée. Sie wird mit zum Seifenmachen gebraucht; ist aber nicht so gut, als die levantische Asche.

Barillenbaum, siehe *Armeniaca*.

Barillet, siehe *Firkin*.

Barioste. In Gascogne wird ein Stück Holz so genannt, welches hinten auf die kleinen Fahrzeuge, Filadieres genannt, gesteckt, und ihre Streichwathe zu halten gebraucht wird.

Bariquault, wird im Französischen bisweilen von gewissen kleinen Fässern oder Tonnen gesagt, deren Größe nicht bestimmt ist. Auch sagt man, ein Bariquault Zucker, ein Bariquault Schwefel, u. s. w. anstatt ein Fäßchen voll solcher Waare.

Barique oder Barrique, heißt bey den Franzosen eine Tonne oder ein großes Faß, worein man unterschiedene Waaren, vornämlich Wein oder Branntwein thut. Vier Bariquen Wein machen zu Paris 3 Muids, zu Bourdeaux eine Tonne, oder 6 Tiersons, und in Anjou 2 Pipen. Die Barique enthält 210 Pariser Pintes, oder $26\frac{1}{4}$ Septiers. Dieses kömmt auf 360 holländische Pinten. Obschon die Branntweine in Fässer von unterschiedener Größe gethan werden, die man Pipen, Stücke, Bottes u. s. w. nennt, welche zu 60 bis 90 Verges oder Veltes enthalten: so werden dennoch diese unterschiedene Fässer zur Zeit des Verkaufes allein auf Bariquen reducirt; und diese Bariquen werden also

geschätzt, daß sie nach Verschiedenheit der Oerter mehr oder weniger Verges in sich halten. Zu Rochelle, Cognac, in der Insel Rhe, und im ganzen Ländchen Aunis, sowohl als zu Embden in Friesland, hat die Barrique 27 Verges; zu Nantes und an verschiedenen Orten in Bretagne, und Anjou, 29 Verges; zu Bourdeaux, und an vielen Orten in Guienne, zu Bayonne und in der Gegend da herum, 32 Verges; zu Amsterdam und in ganz Holland, wie auch zu Hamburg und zu Lübeck, 30 Verges. In England hat die Barique Wein oder Branntwein 63 Galons; jeder Galon macht 4 Pintes Pariser Maß, dergestalt, daß die Barique Wein oder Branntwein in England 252 Pariser Pinten seyn muß. Das Laberdanöhl wird in Bariquen oder Stückfässer gethan, und diese Fässer halten gemeiniglich 4 bis 500 Pfund, so gar bis 520. Die Sardellen und das Oehl, so davon kömmt, werden auch in Bariquen gethan. Der Rogen oder die Eyer den Makrelen, womit auf den Küsten von Bretagne ein großer Handel getrieben wird, werden gleichsam in Bariquen gethan. Siehe auch Faß.

Barke, L. Navis actuaria minor, Fr. Barque, eine Art von Fahrzeugen oder kleinen Schiffen, welche auf der mittelländischen See, und auch bisweilen auf großen Flüssen, gebraucht werden. Sie dienen gemeiniglich, Kaufmannsgüter oder Victualien über zu bringen. Es geht mit Segel und Ruder, und wird gemeiniglich nur mit 6 Mann regiert. Diejenigen Barken, deren man sich auf dem mittelländischen Meere bedient, haben, nebst dem großen Maste noch einen Besan- und Fockmast, und führen bis 200 Tonnen. Die Griechen nennen sie Scitie, und die Türken Setie.

Barken-Austern, siehe unter Auster.

Barke, (Advis-) Fr. Barque d'avis, heißt diejenige, worauf man einem entfernten Schiffe, oder von einem Schiffe zum andern, Nachricht überbringt.

Barke-Geld, siehe Barge-Geld.

Barme, ein Fisch; siehe Barbe.

Barmen, Bier- oder Wein-Barmen, werden an einigen Orten, sonderlich im Frankenlande, die Bier- und Weinhefen genannt, welche die Branntweinbrenner, Destillateurs, desgleichen die Bäcker, zu geschweigen dessen, daß man sie auch sonst in der gemeinen Wirthschaft, ja zum Brauen selbst nöthig hat, brauchen. Siehe Bierhefen, und Weinhefen.

Barrocco, siehe *Baroque*.

Barometer, oder das so genannte Wetterglas, L. Barometrum, Baroscopium, Fr. Baromètre, ist ein Instrument, welches, vermittelst des darin in die Höhe steigenden oder fallenden Queckſilbers, die Veränderungen in der Schwere oder Leichtigkeit der Luft, folglich auch das bevorstehende Wetter anzeigt. Es wird von dem Erfinder auch die torricellianische Röhre genannt, und besteht aus einer, auf einem Bretchen festgemachten, gläsernen mit Queckſilber gefühlten Röhre, die oben zugeschmelzt wird, unten aber offen bleibt, und etwa 3 bis 4 Schuh lang ist. Unten kann dieselbe auf verschiedene Art gebildet seyn. Das gewöhnlichste ist, daß die Röhre daselbst umgebogen wieder ein wenig in die Höhe geht, wo sie aber eine etwas größere kugelförmige Weite bekömmt, die sich wieder in ein ganz dünnes Röhrchen verliert, welches oben eine kleine Oeffnung hat.

Die bisherige Erfahrung hat zwar gelehrt, daß das Queckſilber seine Höhe in der Wetterglasröhre verändere; aber auch dabey gezeigt, daß es gewöhnlich 27 Zoll und 6 Pariser Linien hoch stehe, und nicht über 32 Zoll hoch steige. Demnach braucht die gläserne Röhre höchstens etwa eine Länge von 40 Zoll.

Wenn sich über das Queckſilber gar keine Luft setzen, dasselbe aber seine gehörige Höhe erreichen soll: so muß man verschiedene Handgriffe bey Anfüllung der Röhre mit Queckſilber beobachten, die sich nach der verschiedenen Einrichtung der Barometer selbst richten. Die

erste Art ist, wenn man eine ganz enge Röhre nimmt, welche sich in eine andere, die weiter ist, hinein stecken, und noch bequem darin herum drehen läßt. Zuerst nimmt man die engere Röhre allein, und steckt das untere Ende derselben in ein Gefäß voll Queckſilber, und saugt oder zieht mit dem Munde aus dem obern Theile die Luft heraus; so wird etwas Queckſilber in die Röhre hinauf steigen. Um diese Röhre aus dem Gefäße voll Queckſilber wieder heraus ziehen zu dürfen, läßt man das obere Ende derselben mit der Zunge bedeckt, verschließt indessen das untere mit dem Finger, und drückt hernach auch das obere Ende mit dem Finger zu; so läuft das Queckſilber nicht aus der Röhre heraus, die Röhre hingegen kann nunmehr aus dem besagten Gefäße heraus gezogen werden. Nunmehr kann man den Finger von dem obern Ende der Röhre wieder hinwegthun, und diese engere in die obenerwähnte weitere Röhre hinein schieben. Hierauf drehet man beyde in einander steckende Röhren so, daß das untere Ende nunmehr das obere wird. Nun kann man auch dieses Ende derselben eröffnen; so wird das Queckſilber aus der engern in die weitere Röhre hinunter rinnen. Dieses wird desto besser geschehen, wenn man die Röhre ein wenig schräge hält; denn da wird das Queckſilber desto gemächlicher hinunter gehen, auch nicht so leicht Luft dazwischen kommen. Geschähe es aber dennoch, wie denn auch die Luft gar gern zwischen der Röhre und dem Queckſilber hängen bleibt: so kann man die engere Röhre durch das Queckſilber hindurch stoßen; und wenn man damit an die Seiten fahren will, die weitere Röhre ein wenig darnach biegen, und durch das Umdrehen derselben erhalten, daß eine Luftblase von dem Queckſilber nach allen Seiten gedrückt und mit andern kleinern Bläschen vereinigt werde, je nachdem man bald die eine Seite, bald die andere, durch das Drehen zur obern macht; indem die leichtern flüssigen Materien von den schwerern allezeit nach dem

obern

obern Orte gedrückt werden. Die zweyte Art kömmt mit der vorigen überein, nur mit dem Unterschiede, daß man sich, statt der engern Röhre, des Stechhebers bedient; dieser ist bequemer, weil man damit viel Queckſilber auf einmal ausheben kann. Die dritte Art, wobey man einen gläsernen Trichter, der unten mit einem zarten oder Haarröhrchen versehen ist, braucht, schickt sich nicht so bequem, weil sich bey der zweyten Art, durch das Schiefhalten der Röhre das gemächliche Hinunterrinnen befördern läßt. Man kann aber auch der vierten und einfachsten Art sich bedienen: wenn man eine gläserne Röhre nimmt, wovon das ein Ende zugeschmolzen ist, in dieselbe einen Eisendraht steckt, und in die schräg gelegte gläserne Röhre das Queckſilber ganz sanft hinunter rinnen läßt; denn der Draht kann hernach hinauf und hinunter, hin und her auf alle Seiten, besonders vermittelst des Biegens und Herumdrehens der Röhre, gebracht werden, daß also alle Luftbläschen sich vereinigen, und als eine mit einander oben hinaus fahren.

Wenn man nach dem vorhergehenden bloß eine gerade gläserne Röhre mit Queckſilber angefüllt hat, so bedecke man nun die Oeffnung mit dem Finger, kehre sie um, und stelle sie auf solche Art in ein weites hölzernes Gefäßchen, welches gleichfalls schon mit Queckſilber halb angefüllt ist. Hiebey wird man bemerken, daß das Queckſilber bis auf die oben bemeldete Höhe, die es gewöhnlich zu haben pflegt, in der Röhre herunter falle. Besagtes Gefäßchen muß fest verwahrt werden, damit man bey dem Hin- und Hertragen des Barometers nichts von dem Queckſilber verschütte, weil die Luft durch das Holz hindurch gehen kann. Die Weite oder der Raum des Gefäßchens muß darnach eingerichtet werden, daß das Steigen und Fallen des Queckſilbers in der Röhre merklich ausfalle und abgemessen werden könne. Wäre nun dieses Gefäßchen enge, so würde auch das Queckſilber darin merklich abnehmen oder fal-

len, wenn es in der Röhre steigt, und im Gegentheil merklich steigen, wenn es in der Röhre fällt. Man nehme z. B. an, die Luft werde leichter, das Queckſilber in der Röhre falle, in dem hölzernen Gefäßchen hingegen steige es; so iſt, da flüſſige Materien nach ihrer Höhe drücken, leicht zu begreifen, daß z. B. eine Linie Queckſilbers aus der Röhre nicht herunter fallen könne, wenn das Steigen deſſelben in dem Gefäßchen 1 Linie beträgt; da die in dem leztern um 1 Linie vermehrte Höhe Queckſilbers, einer 1 Linie hoch stehenden Queckſilberſäule in der Röhre das Gleichgewicht geben und solche darin zurück halten muß. Man nehme die vorige Abnahme der Luftſchwere, hingegen ein doppelt so weites Gefäßchen, als zuvor, an: so wird die vorige Menge des herunter fallenden Queckſilbers in dieſem nur halb so hoch steigen, als in dem vorigen noch einmal so engen Gefäßchen, und also auch nur $\frac{1}{2}$ Linie Queckſilbers in der Röhre zurück halten können. Das richtigſte und füglichſte also iſt, dem Gefäßchen eine so große Weite zu geben, daß so viel, als Queckſilber bey deſſen tiefſten Stande in der Röhre in das Gefäßchen hinunter fällt, bey deſſen höchſtem Stande hingegen aus dem Gefäßchen in die Röhre zurück tritt, wegen der Weite dieſes Gefäßchen nicht hinlänglich ſey, eine merkliche Zu- oder Abnahme in Anſehung der Höhe des darin befindlichen Queckſilbers zu verurſachen. Berechnet man nun eine ſolche Säule Queckſilbers, die den Raum zwiſchen deſſen höchſtem und niedrigſten Stande in der Röhre ausfüllt: so wird man, da die ganze Höhe oder Länge davon nicht leicht über 2 Zoll beträgt, finden, daß das Gefäßchen nur ſiebenmal weiter ſeyn dürfe, als vorbemeldeter Raum beträgt; indem unter ſolcher Bedingung die größte Veränderung im Steigen und Fallen des Queckſilbers in der Röhre kaum eine merkliche Veränderung ſeiner Höhe in dem Gefäßchen verurſachen kann.

Zur Bequemlichkeit bey dem Gebrauche des Barometers ist nöthig, dasselbe mit einem Gestelle zu versehen. Man pflegt die Eintheilung, damit die Ziffern und Linien desto besser in die Augen fallen, schwarz zu verzeichnen, und zwar auf ein Paar Bleche von weißem Kupfer, welche oben neben der gläsernen Röhre zu beyden Seiten angeheftet werden. Man verzeichnet aber darauf z.B. eine Länge von 3 Pariser Zollen; oder von 2 rheinländischen Zollen, wenn nämlich ein Zoll in 12 Theile getheilt wird. Von den pariser Zollen pflegt man jeden in 12 Theile oder Linien abzutheilen, und eine Linie bekömmt wieder 10 Theile, welche Scrupel genannt werden. Bey einem solchen Verzeichniß von 3 Zollen nach dem Pariser Maße, schreibt man zu der untersten Linie 26, zu den folgenden 27. 28. 29. Der Ort an der gläsernen Röhre, woran die Zahl 26 zu stehen kömmt, ist eben das obere Ende des 26sten Zolles von der Länge der Röhre, wenn man sie nach eben dem Pariser Maß abmißt. Man muß aber den ersten Zoll von der Oberfläche des Queckſilbers in dem hölzernen Gefäßchen an rechnen. Macht man bey andern Arten von Barometern ein Verzeichniß auf einem papiernen Zettel: so ist es auch bequem, wenn man solchen zwar fest, aber doch so anheftet, daß er nach Gefallen höher und tiefer geschoben werden kann. Da der Abstand der beyden Linien, welche den niedrigsten und höchsten Stand des Queckſilbers in der Barometerröhre anzeigen, gar kurz ist, indem er, vermöge der Erfahrung, nicht über 2 rheinl. Zoll beträgt: so müssen nothwendig geringe Veränderungen der Luftschwere auch ein geringes oder unmerkliches Steigen oder Fallen des Queckſilbers verursachen. Man darf aber nur den obern Theil der Barometerröhre biegen, so wird, je mehr die Biegung einem rechten Winkel nahe kömmt, die Linie, durch welche das Queckſilber in der Röhre unter einer gewissen Veränderung der Luftschwere steigen oder fallen muß, desto länger werden. Bey einer solchen ver-

mehrten Länge läßt sich auch ein Verzeichniß in mehr kleine Theile anbringen. Wenn in einer gewöhnlich gerade aufsteigenden Barometerröhre das Queckſilber einen ganzen Tag, oder noch länger, unverändert stehen bleibt: so kann man bey einer solchen schief gebogenen Röhre 3 bis 6 Veränderungen in eben der Zeit wahrnehmen.

Es giebt, außer dem jetzt beschriebenen einfachen, noch verschiedene andere Arten von Barometern, welche man beweglicher zu machen versucht hat. **Morland** suchte dieses dadurch zu erhalten daß er die Barometerröhre oben dergestalt neigte, daß sie unterwärts mit dem verticalen Theile derselben einen stumpfen Winkel macht. **Hugen** setzte es aus 2 Röhren zusammen, deren eine mit Queckſilber, die andere mit Spiritus gefüllt ist. **Hook** beschreibt, in den engl. Transact. a. d. J. 1686, eine noch beweglichere Art mit 3 Röhren. **Otto von Guerike** setzte ein Männchen mit dem Stabe auf das Queckſilber, durch dessen Steigen und Fallen das Wetter angedeutet wird. **Hook** legte eine Kugel auf das Queckſilber, befestigte den Faden, woran sie hieng, an eine Rolle, und brachte sie mit einer gegenüber angehängten Kugel ins Gleichgewicht. An die Rolle selbst befestigte er einen Weiser, der sich so umdrehen mußte, wie die auf dem Queckſilber liegende Kugel stieg oder fiel. **Amontons** erfand ein Barometer, welches aus einer kegelförmigen Röhre bestand; und **Bernoulli** befestigte an die verticale Röhre noch eine horizontale, wodurch das Barometer ziemlich beweglich ward. Man hat auch phosphorescirende Barometer; davon aber keins das vorher beschriebene an Richtigkeit und Empfindlichkeit übertrifft, daß ich sie also billig übergehe.

Bey dem Einkauf der Barometer hat man auf folgende Eigenschaften zu sehen. Man muß zuvörderst die Röhre untersuchen, ob sie aller Orten gleichweit, stark und ganz sey. Hernach, ob das unten befindliche Gefäßchen oder Kölbchen nach seinem innern Raum 8 bis

10 mal

10 mal weiter sey, als die Weite der Röhre ist. Ferner hat man das Queckſilber zu betrachten, ob es allenthalben in der Röhre dicht auf einander lieze, oder ob Luft dazwiſchen befindlich sey, die beſonders gern an den Seiten zwiſchen der Röhre und dem Queckſilber hängen zu bleiben pflegt; hauptſächlich aber, ob nicht zu oberſt über dem Queckſilber Luft zurück geblieben sey. Das leztere kann man erfahren, wenn man das Barometer langſam und gelinde neigt, und zuſieht, ob auch das Queckſilber völlig in das obere Ende der Röhre laufe. Wofern nun alle dieſe Umſtände ſich richtig befinden, ſo kann das Barometer richtig ſeyn, wenn nur auch der Zettel, worauf das Steigen und Fallen verzeichnet iſt, an dem rechten Orte der Höhe angemacht iſt. Wegen der Luft über dem Queckſilber iſt noch zu bemerken, daß bey der anzuſtellenden Probe ein ganz kleines Bläschen Luft, wie eine Stecknadelſpize, welches auch nicht länger iſt als die Dicke der Nadel beträgt, und welches in dem ganz zu oberſt befindlichen Haarröhrchen über dem Queckſilber wahrgenommen wird, keinen Schaden bringe. Denn man hat gefunden, daß das Queckſilber nicht wieder aus dieſem oberſten Ende zurück gehen wolle, bis ein kleines Bläschen Luft, welches in dem Queckſilber ſelber verſteckt war, ſich völlig über daſſelbe geſezt hat; damit es aber nicht einen Theil Queckſilbers, durch den es noch nicht durchgedrungen iſt, zurück halte, ſo muß man das Barometer ſo lange neigen, bis der geſchiedene Theil ſich mit dem übrigen wieder vereinigt habe. Das Gefäßchen kann zwar 8 bis 10 mal weiter ſeyn, als die Röhre; man muß aber auch darauf ſehen, ob es ſich daſelbſt ſo befindet, wo das Queckſilber bald aufhört: insbeſondere bey einem Barometer, welches, wie die gewöhnlichen, unten gebogen iſt und wieder herauf ſteigt. Denn auf die Weite des Gefäßchens allein kömmt es nicht an; ſondern darauf, daß das Queckſilber auch wirklich darin gehörig ausgebreitet ſey. Ferner hat man auf die Reinigkeit des Queck-

silbers und des innern Randes der Röhre selbst zu sehen; welches man erfährt, wenn man das Queckſilber etwa 1 Zoll tief unter die Leiter (Scale) oder den Eintheilungszettel, vermittelst des Neigens der Röhre, ganz gelinde zurück sinken läßt. Hiebey darf nichts von dem Queckſilber an der Röhre kleben bleiben, wofern beydes rein ist; welches man hingegen bemerken wird, wenn eins von beyden unrein ist. Ob die Leiter recht angemacht sey, kann man am füglichsten durch Vergleichung seines Barometers mit einem richtigen, welches ein guter Freund hat, und sich an eben dem Orte, also auch unter eben der Luftschwere befindet, untersuchen. Da auch die Röhren öfters an dem Bret nicht genugsam befestigt sind, und besonders wenn sie weit sind, wegen der Schwere des darin befindlichen Queckſilbers hinunter sinken; so ist diese Vorsicht desto nöthiger. Es ist daher auch rathsam, daß sich, wie oben gemeldet worden, der Zettel, der auch Leiter heißt, verschieben lasse, oder, wenn er schon angeleimt ist, man noch einen von den Verkäufern der Barometer zu bekommen suche. Durch das Abmessen der Höhe an der Röhre, z B. mit einem Pariser Maßstabe, kann man sich nicht zuverlässig davon versichern, daß der Zettel an dem gehörigen Orte angeklebt sey.

Von der Verfertigung der Barometer, und ihren verschiedenen Arten, siehe Leupolds Theat. Stat. univ. Th. II. C. 2 und 3. imgl. Herrn v. Wolf Versuche. Th. 2, S. 44. f. und Wilfingers Abhandl. in den Comment. Acad. Petrop. Th. I. S. 317. Jo. Leche Unterweisung, Barometer zu verfertigen. ist. n. e. Kupfert. im XXV. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 89—107.

Bey einer Landwirthsaft und verschiedenen Manufacturen ist das Barometer ein höchst nützliches und wichtiges Instrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackersmann mit dem Pflanzen, Säen, Aernden und andern Garten- und Feldarbeiten sich darnach richten kann. Zur Bestimmung des Wetters am Barometer kömmt es überhaupt darauf an, ob das Queckſilber in der Röhre in einer bestimmten Zeit von 1 oder 2 Stunden, auch wohl einem halben oder ganzen Tag

ge-

geschwinde gestiegen, oder geschwinde gefallen; und ferner in eben so viel Zeit langsam gestiegen, oder langsam gefallen sey. Im ersten Falle ist die Veränderung schnell, und hat nicht lange Bestand; es mag nun Regen, Schnee, Hagel, Donnerwetter oder Sturm sich einstellen. Im andern Falle aber ist die Veränderung des Wetters, sie bestehe worin sie wolle, von weit längerer Dauer. Ich will hier einige Hauptveränderungen des Wetters in einer Tabelle entwerfen, woraus man in der besten Kürze die Wettererfolge aus dem Steigen und Fallen des Queckſilbers mit mehrerer Deutlichkeit beurtheilen kann.

Der Mercurius im Barometer

steigt,		fällt,	
wenn die Schwere der Luft vermehrt wird;		wenn die Schwere der Luft vermindert wird;	
solches geschieht:		solches geschieht:	
wenn die Luft specifice schwerer wird, als wenn sie	und wenn die Luft höher wird,	wenn die Luft specifice leichter wird, als	und wenn die Höhe der Luft sich vermindert,
1) von den Dünsten dichter,	als	1) wenn die Dünste sich in Wolken sammeln,	als
2) von einer äußern Kraft zusammengedrückt,	1) vom hohen Stande des Mondes,	2) wenn die Dünste weggetrieben werden,	1) wenn der Mond wegrückt, und
und		3) wenn die äußere zusammendrückende Kraft weicht,	2) die Winde einen Theil der obern Atmosphäre wegführen.
3) von der Kälte in einen engern Raum gebracht wird.	2) durch die Winde.	4) und wenn sich die Wärme vermehrt.	

Folgende Regeln und Anmerkungen sind durch das Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht worden:

1. Man muß im Steigen und Fallen des Queckſilbers auf die geringste Veränderung Achtung geben, um daraus das Wetter recht zu erkennen.
2. Das Steigen des Queckſilbers prophezeyt überhaupt schönes Wetter, so wie das Fallen desselben schlechte Witterung, als: Regen, Schnee, starke Winde und Sturm anzeigt.
3. Bey sehr heißem Wetter zeigt das Fallen des Queckſilbers Donner an.

4. Im

4. Im Winter wird durch das Steigen des Queckſilbers Kälte vorbedeutet; und wenn bey kaltem Wetter das Queckſilber um 3 oder 4 Grad fällt, ſo folgt ganz gewiß Thauwetter; ſteigt aber das Queckſilber bey anhaltendem Froſt, ſo wird es gewiß ſchneien.
5. Wenn bald nach dem Fallen des Queckſilbers ſchlimmes Wetter einfällt, ſo kann man glauben, daß es nicht lange anhalten werde. Ein gleiches iſt auch zu bemerken, wenn bald nach dem Steigen des Queckſilbers das Wetter ſchön wird.
6. Wenn bey ſchlimmem Wetter das Queckſilber ſtark und hoch ſteigt, und daſſelbe 2 oder 3 Tage lang anhält, ehe das ſchlimme Wetter vorüber iſt, ſo kann man hoffen, daß anhaltendes ſchönes Wetter erfolgen werde.
7. Wenn bey ſchönem Wetter das Queckſilber ſtark und weit herunter fällt, und 2 oder 3 Tage lang beſtändig ſo fortfährt, ehe ſich noch der Regen einſtellt, ſo kann man ſtarke Winde vermuthen, und große Näſſe erwarten.
8. Die unbeſtändige Bewegung des Queckſilbers zeigt veränderliches, ungewiſſes und wandelbares Wetter an.
9. Nach den auf der Platte des Barometers angedeuteten Worten kann man ſich niemals ſo genau richten, obgleich das Fallen und Steigen des Queckſilbers faſt immer damit übereinſtimmt. Denn gemeiniglich, wenn es bey ſtarkem Regen ſteht, und zu veränderlich hinauf ſteigt, ſo zeigt es ſchönes Wetter an, obgleich ſolches nicht ſo lange dauern wird, als wenn das Queckſilber höher geſtanden hätte. Eben ſo verhält es ſich auch mit dem Gegentheile.

Andere haben folgende Regeln und Anmerkungen bey dem Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht:

1. Eine ſtille Luft, ein heiterer Himmel, und das Fallen des Queckſilbers an einem kalten Morgen im October und November, zeigen an, daß ſich bald viel Regen und Schnee einfinden werde, zumal wenn der Wind einigermaßen ſüdlich wehet.
2. Wenn das Queckſilber nach einem Regen ſehr eilig und geſchwinde ſteigt, ſo iſt es überhaupt ein Zeichen, daß in wenig Tagen mehr Regen folgen werde, zumal wenn der Wind dabey etwas aus Süden wehet.
3. Wenn der Mond einen vollkommenen Kreis oder einen Hof hat, und das Queckſilber fällt, ſo hält man ſolches für ein untrügliches Zeichen, daß es Regen oder Schnee gebe.

4. Wenn der Wind vollkommen südlich ist, und das Queckſilber fällt, so ist es ebenfalls ein untrügliches Zeichen, daß es regnen werde.
5. Wenn das Queckſilber wenig steigt, und nach vielem Regen niedrig bleibt, und dazu der Wind aus Süden wehet, so kann man einen schönen und heitern Himmel erwarten.
6. Wenn bey heiterm und trockenen Himmel nach einem Regen der Wind sich einigermaſſen vorwärts wendet, und dabey das Queckſilber steigt, so ist es ein gewisses Zeichen von schönem Wetter.
7. Wenn bey anhaltendem schönen Wetter der Wind aus Norden wehet, und das Queckſilber hoch steht, und dabey noch mehr steigt, so wird niemals eher Regen folgen, als bis der Wind wieder etwas in Süden geht.
8. Auf einen aus Süden anhaltenden Regen wird selten beſtändig schönes Wetter erfolgen, ehe und bevor das Queckſilber hoch steigt, und der Wind entweder etwas aus Norden oder Westen kommt.
9. Wenn des Morgens der Himmel sehr roth ist, und gleich darauf die Luft sehr wolkig wird, und das Queckſilber mit einer hohlen Oberfläche stecken und stehen bleibt: so ist es ein gewisses Zeichen, daß noch an eben demselben Tage Regen oder Schnee fallen werde.
10. Wenn bey Sommertagen das Queckſilber plötzlich fällt, zumal bey einer heißen Luft; und wenn der Wind aus Süden wehet: so folgen insgemein Ungewitter mit Donner und Blitz, Sturm und starker Regen.
11. Fällt das Queckſilber, da der Wind einigermaßen nördlich ist: so steht Regen zu erwarten; viel Regen aber, wenn das Queckſilber zu fallen fortfährt.
12. Nachdem es in Süden geregnet, und der Wind sich in Westen verändert, oder einigermaßen nach Norden geht, wie insgemein zu geschehen pflegt, und das Queckſilber fängt an zu steigen: so kann man, wenn es auch gleich noch regnet, daraus schließen, daß es nicht viel regnen werde.
13. Wenn bey schönem Wetter das Queckſilber sehr niedrig steht, und 2 oder 3 Tage stehen bleibt, ehe ein Regen fällt: so kann man ganz gewiß starke Winde oder große Näſſe erwarten.
14. Wenn aber gleich auf das Fallen des Queckſilbers ein Regen erfolgte: so hat man nicht viel Regen zu vermuthen.
15. Es ist merkwürdig, daß die gemeinsten und gewöhnlichsten Zeichen eines Regens zur Zeit der Hundstage vorkommen;

man hat aber nicht nöthig, auf dieselben Acht zu haben, so lange das Queckſilber noch hoch ſteht.

16. Fällt das Queckſilber wegen eines Thaues, wobey kein Regen iſt, zumal wenn der Wind ſich aus Norden einigermaßen ſüdlich verändert hat, ſo folgt darauf eine feuchte Luft und warmer Nebel.

17. Wenn das Barometer im Monat März ungewöhnlich hoch ſteigt: ſo folgt gern ein trockner Sommer, wenigſtens ein trocknes Frühjahr darauf.

Aus vieljähriger Bemerkung an den Wettergläſern weiß man auch, daß, wenn der Mercurius in denſelben zu einer ungewöhnlichen Tiefe geſunken, und das Ungewitter, ſo er verkündigt, in unſerm Luftkreiſe nicht erſchienen iſt, man darauf in den folgenden Tagen und Wochen, gemeiniglich die Nachrichten von großem Ungewitter mit Donner und Vlitz, auch mit Erdbeben begleiteten heftigen Sturmwinden, welche auf die hier bezeichnete Zeit und Stunde eingetreten, aus entfernten Gegenden, in den öffentlichen Zeitungen geleſen hat.

Eberhards Abhandlung von den Urſachen, warum die Barometer nicht allezeit mit der Beſchaffenheit des Wetters übereinſtimmen, ſt. in No. 32 und 33 der hall. Anzeig. v. J. 1756; desgl. im 22. und 23. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Baron, ſiehe Freyherr.

Baroque, heißt im Franzöſiſchen, ſchief, und wird vornämlich von Perlen geſagt, wenn ſie nicht vollkommen rund ſind, ſondern eine unordentliche Form haben. In der Baukunſt und andern bildenden Künſten, nennt man es einen Baroccogeſchmack (Gout baroque), wenn der Künſtler ſein Werk nicht nach den Regeln einer feinen Beurtheilungskraft, unter richtiger Empfindung des wahren Schönen, verfertigt hat.

Barque, ſiehe Barke.

Barquette, eine Art Gebackenes, das wie ein Schiffchen ausſieht.

Barra, eine kleine türkiſche Münze, welche 3 Aſpers gilt, und nach dem alten Werthe beynahe 2 gute Groſchen, oder Reichsgeld $7\frac{1}{2}$ Kr. beträgt.

Barra, welches man auch bisweilen Barro nennt, iſt ein Längenmaß, das man in Portugal gebraucht, die

langen Körper, als: Tücher, Sarschen, Leinwande, u. s. w. zu messen. 6 Barras machen 10 Cabidos oder Cavidos. Jeder Cabido macht 1½ Amsterdamer Ellen.

Barra, ist auch ein Längenmaß, womit man an einigen spanischen Oertern die Zeuge mißt, und ist eben so viel, als die Verge zu Sevilien. Siehe auch Barre.

Barracan siehe Bercan.

Barrage, ist eine gewirkte Leinwand, die zu Caen, und in der Gegend dieser Hauptstadt der Niedernormandie, fabricirt wird. Es giebt große feine, große gemeine, und kleine.

Barras, ist ein Gummi oder Harz, welches von den Fichten durch die Schnitte und Ritze, die man darein macht, herab rinnt. Es sind aber dessen eigentlich zweyerley Arten bey den Materialisten bekannt; die eine unter dem Namen Galipot, Garipot, oder weißer Weihrauch, Fr. Encens blanc; die andere unter dem Namen marmorirter und fleckiger oder scheckiger Weihrauch, Fr. Encens marbré, oder madré, wie die Provencaler sprechen. Der Unterschied dieser beyden Barras kömmt bloß von ihrer Farbe, und die Verschiedenheit ihrer Farbe daher, nachdem sie zu rechter Zeit oder zur Unzeit gesammelt worden, oder aber nachdem sie bey schönem oder schlimmen Wetter herab rinnen. Der weiße ist das wahrhaftige Galipot, und eigentlich ein Harz, welches auf den aufgeritzten Fichten ausschwitzt, und sonst auch den Namen Fichtenharz oder Gummi führt. Wenn es bey schönem Wetter herab fließt, ist es sauber und weiß; wenn es aber im Herabrinnen etwas von der Rinde antrifft, wird es garstig, und zuweilen durch und durch marmorirt und scheckig. Und dieses wird von den Tabuletkrämern oft für Benzoe verkauft, da es doch sehr davon unterschieden ist, indem das Benzoe einen lieblichen Geruch hat, der Galipot hingegen sehr stinkt, daher er auch gemeiner Weihrauch, Dorf- oder Bauern-Weihrauch heißt, weil er in den katholischen Dorfkirchen

chen und bey den Bauern statt des ächten Weihrauchs, gebraucht wird. Man nimmt ihn auch zu dem weißen Pech, dem gemeinen Terpenthin, dem Oehl und der Essenz daraus, davon **Pomet** mit mehrern handelt.

Barrat, siehe Baratro.

Barre, Gewicht; siehe Bahar.

Barre, ist ein Längenmaß, dessen man sich in Spanien bedient, die Zeuge zu messen, so wie man es anderwärts mit der Elle thut. Es giebt dreyerley Arten von Barren, die valenzische, die castilianische, und die arragonische.

Die valenzische Barre enthält 2 Fuß, 9 Zoll, 7 Linien, welches $\frac{13}{10}$ der Pariser Elle thut; so daß 13 valenzische Barren beynahe 10 Pariser Ellen ausmachen.

Die castilianische Barre enthält 2 Fuß, 7 Zoll, 2 Linien, und etwas darüber, welches $\frac{7}{5}$ der Pariser Elle thut; so daß 7 castilianische Barren 5 Pariser Ellen ausmachen.

Die arragonische Barre ist beynahe um etliche Linien der valenzischen und castilianischen gleich; so daß 3 arragonische Barren 2 Pariser Ellen thun. Siehe auch Barra und Varra.

Barre, wird auch von den mit der Barre oder einem Stabe gemessenen Sachen gesagt; z. B. 1 Barre Sarsche, 2 Barren Taffet.

Barre, wird ferner von gewissen in die Länge gestreckten Stücken noch nicht verarbeiteten Metalls gesagt, da es denn so viel, als eine Stange, oder einen Stab, bedeutet; z. B. eine Barre Silber, eine Barre Gold, eine Barre Eisen. Daher sagt man auch wohl, wenn etwa eine Waare rar, und von gutem Abgange ist, es sey Gold in Barren.

Barre, wird auch wohl eine Stange Fischbein genannt.

Bey dem Seewesen und der Schifffahrt, hat das Wort Barre unterschiedene Bedeutungen. Bisweilen bedeutet es den Ruderstock, oder das große Stück Holz, mit welchem der Steuermann das Steuerruder eines Schiffes hin und her bewegt. Bisweilen versteht man auch durch das Wort Barren, in der mehrern Zahl, die 4 Stücke Holz, die um jeden Mast unter den Mastkörben

ben herum gesteckt sind, sie zu halten. Ferner nennt man auch die eisernen Stäbe, womit man auf den Schiffen die Löcher vermacht, durch welche man die Waaren hinein und heraus bringt, Barren, Fr. Barres d'Ecoutilles, oder auch Barres de Cabestan. Die halben Barren der Cabestans, auf englische Art, sind Barren oder Stäbe, die nur bis auf die Hälfte in den Cabestan hinein gehen.

Barre, Holl. Steen - rif, Baar, Bank, Sandt, heißt in der Seefahrt eine Sandbank, oder eine Reihe Klippen im Meere, die vor dem Eingange eines Hafens oder Strohmes liegen, so daß man nur bey der höchsten Fluth, oder hie und da dazwischen durchkommen kann. Befinden sie sich vor einem Hafen, so heißt man ihn Seehafen, Fr. Havre de Barre; sind sie aber vor einem Strohm, so nennt man ihn Riviere de Barre.

Barre fort, nennt man zu Bourdeaux die großen Stücke Holz, die aus dem Fichtenbaume genommen werden, als da sind: Pfähle, Balken, Pfosten, u. s. f. Das andere Holz, so von diesen Bäumen gemacht wird, sind Latten, Blätter und Tische.

Barrel, oder Barell, ist ein englisches Wort, welches so viel als das französische Baril bedeutet. Es ist ein in England gebräuchliches Maß, welches 31½ Gallons, d. i. ungefähr 126 französ. Pots oder Pariser Pinten für den Wein, und 36 Gallons oder 144 Pots für das Bier, enthält. Das gewöhnlichste Barrel vom Alla, welches ein süßes Bier ohne Hopfen ist, hält 32 Gallons, welches 2 Pots mehr, als das zum Weine, ausmacht. 2 Barrels thun ein Hogshead, welches ein englisches Muid ist. Das Barrel thut 2 Kilderkins. Siehe auch Firkin, und Gallon.

Barren, Fr. Barres, nennt man an den Bettdecken, die 2 Streifen von blauer Wolle, die an beyden Enden der Decke sind, und ihr bloß zum Zierrath dienen. Sie werden mit der Decke zugleich auf dem Wirkstuhl ge-

gemacht, da hingegen der Deckenweber die Kronen in den 4 Ecken erst hernach darein macht, wenn er die Decke bereits vom Stuhle abgenommen hat.

Barren-Einguß, ist ein längliches Viereck von gegossenem Eisen, welches zu einer Gießform gebraucht wird, um darin die Silberbarren auszugießen, so wie sie aus Amerika mit der Silberflotte nach Spanien, und von da über Holland in unsre Münzen gebracht werden. Man hat Silberbarren, davon mancher 6 bis 15 löthig ist, und es richtet sich jederzeit der Preis der in Barren befindlichen Marken nach dem Silberpreise. Gemeiniglich ist ein Silberbarren 3 Zoll breit, 2 bis 3 dick, und 1 rheinländ. Fuß lang. Es giebt kleinere, und auch viel größere. Man negocirt die meisten in Hamburg, über Holland und aus Spanien. Man hat Barren von 50 bis 200 Mark schwer.

Barres de la bouche du cheval, sind die Theile an dem Zahnfleische eines Pferdes, woselbst niemals Zähne wachsen, zwischen den Backen- und Hakenzähnen. Auf diesen Ort soll man das Gebiß legen, weil er sehr empfindlich ist. Siehe Bühler.

Barret, siehe Barer.

Barricade, Schutzgatter an Thoren, Brücken oder Straßen, zur Versperrung, auch Verriegelung oder Verrammung der Thüren und Fenster.

Barriere, siehe Drch-Baum.

Barrique, siehe *Barique*.

Barrois, ein Zapfen- oder Zwickbohrer; s. unter Bohrer.

Barros, eine Art Siegelerde; siehe Bucaros.

Barrots, siehe *Baux*.

Barsch, Baars, Bärsch, Pärsch, Perschk, Berschling, Egle, L. Perca, Fr. Perche, ist ein Fisch, dessen es verschiedene Arten giebt. Die gewöhnlichsten und bekanntesten sind Flußfische; außer diesen aber findet man auch einen See-Barsch.

Von den Flußbarschen giebt es zweyerley Arten, nämlich eine kleine und große. Die erste heißt Perca fluviatilis major, und ist ein Fisch, der einen etwas spitzigen Kopf, wie der Karpfen, hat; er ist kurz, aber ziemlich breit und dickleibig, und wird nicht über 2 Pfund schwer. Er ist dabey mit harten und rauhen Schuppen versehen, fast wie der Seebarsch. Auf dem Rücken sieht er zwar schwärzlich, an den Seiten aber strichweise grau und röthlich und wieder weiß; daher er auch wohl der Buntbarsch genannt wird. Sein Maul ist klein, und er hat gar keine Zähne. In seinem Kopfe sind unterschiedene kleine Steine zu finden, welche Barsch-Steine, Lapides percarum, genannt werden, und in verschiedenen Krankheiten gute Dienste thun. Sie eröffnen nämlich, wenn sie zerrieben, und, wie die Krebssteine, eingenommen werden. Man braucht sie wider den Stein und Gries, und giebt auf einmal ½ bis auf 2 Scrupel ein. Sie werden auch äußerlich zu den Geschwüren des Zahnfleisches und wider den Scorbut, wie ein Zahnpulver gebraucht, und auch in die Wunden gestreut. Auf dem Rücken ist der Barsch mit 2 spitzigen Beinen oder Gräthen versehen, deren Stich eben so gefährlich ist, als der Biß eines Hechtes, denn er blutet sehr, und heilt nicht wohl. Er nährt sich von kleinen Weißfischen. Etliche sind der Meinung, daß dieser Fisch von seinem Alter mancherley Namen bekomme. Wenn er jährig ist, werde er Hürling oder Heuerling genannt, zum Zeichen, daß er heuer oder in diesem Jahre geboren sey. Im andern Jahre werde er Strichling genannt; denn zu dieser Zeit bekomme er erst seine Stacheln auf dem Rücken. Im dritten Jahre werde er Egling genannt; und wenn er älter wird, so nennt man ihn einen Rehling. Die andere Art heißt Kaulbarsch, Perca s. Cernua fluviatilis minor. Dieser ist viel kleiner, rauch, über und über stachelig, von Farbe röthlich und gelblich, mit harten Schalen besetzt. Er hat gleichfalls in seinem Kopfe unterschiedene kleine Steinchen.

Die Weibchen tragen eine große Menge Eyer bey sich. Wenn der Barsch leichen will, sucht er einen scharfen Ast, oder etwas dergleichen, über den er sich stellt, und mit Reiben versucht, die Haut zu befestigen, die sein Rogenbehältniß zusammenhält, und bey der Oeffnung mitten im Leibe anfängt, sich heraus zu drängen; so bald er findet, daß diese Haut fest geworden ist, thut er einen schnellen Sprung, daß das ganze Rogenbehältniß auf einmal heraustritt, und im Wasser hängen bleibt. Nachdem aber dieses geschehen ist, bleibt er nicht still, sondern schwingt sich hin und her an andere Stellen auf der Oberfläche des Wassers, ohne Zweifel dadurch, daß er sich in untiefem Wasser aufhält, den Druck zu lindern, welchen tieferes Wasser auf seinen Bauch ausüben würde, da solcher plötzlich von einem so großen Klumpen, als das Rogenbehältniß, ledig geworden ist.

Die Streich- und Leichzeit der Barsche überhaupt ist im May. Sie streichen auch, wie die Hechte, theils im zweyten, gewiß aber im dritten Jahre. Doch streichen sie nicht in steinigen und leimigen oder kalten Teichen, wenigstens nicht viel; desto mehr aber in warmen Weihern und Teichen, die einen etwas sandigen Boden haben; und sind auch, wo sie sich eingewurzelt haben, fast nicht wieder zu tilgen. Wo auch Bäche in Teiche fließen, da gehen sie bey auflaufenden Regenwässern häufig in die Bäche hinaus, und suchen frisch und reines Wasser; wie sie dann das dicke und schlammige Wasser nicht wohl vertragen können, und leicht darin abstehen.

In Teichen thun die Barsche großen Schaden, denn sie fressen die jungen Fische fast alle auf, daß man zu keinem Samen kommen kann. Werden sie aber in einem Teiche allein gehalten, so vermehren sie sich sehr. Gemeiniglich giebt man vor, daß der Barsch, indem er seine stachelige Federn, die er oben auf dem Rücken hat, sträubt und aufhebt, den Hecht nicht fürchte; allein, der Hecht bemächtigt sich desselben beym Kopfe, und ver-

verzehrt ihn, weil man oft dergleichen in dem Magen der Hechte gefunden hat.

Die Barsche werden mit Netzen, Reusen und Angeln gefangen. Weil sie währender Leichzeit nicht bequem mit Netzen zu fangen sind, so pflegt man in den Waldseen Reusen von Tannen für sie zu setzen, welche man mehr oder weniger tief stellen muß, nachdem es mit dem Leichen von statten geht; und weil der Barsch sehr Steinklippen und andere ungelegene Stellen sucht, wo man, wegen des steinigen Bodens, Pfähle und andere Anstalten zu Wassergebäuden nicht anbringen kann: so gebraucht man, an einigen Orten, Reusen, welche aus gespaltenen Fören verfertigt, und auf eben die Art wie die Fischzäune gebunden sind. Diese Kienreusen werden bald weiter vom Lande ab, bald näher daran gelegt, nachdem der Barsch zum Leichen steigt; jedoch die Oeffnung allemal nach dem Lande zu.

Wer große Barsche in einem See oder Pfuhl hat, der nehme eine Angel mit einem kleinen Häkchen, und mache einen Weißfisch daran; das ist: er steche ihm den Haken durch den Leib in der Seite, werfe ihn an der Angel hinein, und rücke bisweilen damit, so schießt der Barsch darnach, und verschlingt den Weißfisch samt dem Haken, da man ihn dann herausziehen kann. Wenn man nur einen Fuß oder ein weniges vom Fuße eines Krebses an die Angel macht, so fängt man die besten und größten Barsche damit. Man fängt sie auch im Winter unter dem Eise mit Angeln, woselbst man auch in einer großen Tiefe zu ihnen kommen kann. Man muß im Sommer Regenwürmer im Keller in einen Topf setzen, sie mit Sand wohl bestreuen, und im Winter an die Angel machen. Auch muß man am Haken vorn die Schnur mit Bley begießen, daß sie es nicht abbeißen, und sie muß breit gemacht seyn; so sieht sie auch fast wie ein Weißfisch aus, und man fängt sie desto leichter; man muß aber die Angel nicht still hal-

ten, sondern umrühren, so schießt der Barsch darnach, weil er ein gieriger Fisch ist.

Nach dem Berichte des Linnäus, im I. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 251, f. bereiten die Lappländer aus den Barschhäuten folgender Gestalt einen Leim. Sie ziehen die Häute von großen Barschen ab, die sie nachher trocknen, und sodann in kaltem Wasser einweichen, daß man die Schuppen abschaben kann, welche weggeworfen werden. Gemeiniglich nehmen sie 4 bis 5 Stück solcher Barschhäute zusammen, legen sie in eine Rennthierblase, oder wickeln solche in weiche Birkenrinden ein, daß das Wasser solche nicht selbst berühren, sondern nur der heiße Brodem daran kommen kann. Diese also eingewickelten Fischhäute legen sie in einen Topf mit kochendem Wasser, und einen Stein oben darauf, daß solche nicht oben schwimmen, sondern immer unten im Wasser bleiben, und lassen es bey einer Stunde lang ordentlich kochen. Hernach nehmen sie diese Häute aus ihrer Blase oder Rinde, wenn sie los, weich und leimig sind, und leimen ihre Bögen damit, die sie mit starken Bändern fest umbinden, bis der Leim völlig getrocknet ist, da sich solches dann niemals wieder auflöst, oder von einander geht, sondern fester als irgend eine Hausenblase zusammenhält.

Das Fleisch dieses Fisches ist zwar etwas hart, dabey aber recht gesund, auch kranken Leuten und den Sechswöchnerinnen, ja auch selbst den Febricitanten, nicht undienlich. Bey den Römern wurden die Barsche sehr geliebt, und vom Ausonius, ihrer Delicatesse wegen, Deliciæ mensarum genannt, welches Lob ihnen auch heut zu Tage noch jedermann gönnet. Ihr an sich angenehmes Fleisch wird durch gute Zurichtung noch lieblicher. Man kann sie nach folgenden Vorschriften bereiten.

Barsche zu reißen und zu schuppen. Man schuppet sie mit einem Reibeisen; hernach fährt man ihnen mit einer Spicknadel, oder einem spitzigen Hölzchen, unter dem Floß hinein, und zieht den Darm heraus, so wird die Galle daran

hängen,

hängen, welche man wegschneiden muß. Oder, man schneidet den Barschen den Bauch ab, und nimmt das Eingeweide heraus; der Rogen aber muß darin liegen bleiben; so sind sie fertig, und können auf folgende Art bereitet werden.

Barsche ganz gemein zu sieden. Die gemeinen Leute reißen die Barsche nur, waschen sie darnach aus, gießen ein wenig Wasser darauf, und nach diesem sieden sie selbige mit dem erforderlichen Salze blau, wie die Karpfen. Wer sie etwas besser haben will, macht eine Brühe von Eyerdottern, halb Wein halb Wasser halb Essig, gestoßenen Zimmet und Muskatenblüthen darüber.

Barsche zu backen. Sie werden, wie gewöhnlich, geschuppt und ausgenommen, auf beyden Seiten ein wenig eingekerbt, oder kleine Schnittchen in die Quere ins Fleisch gethan, gesalzen, und in Mehl herumgewälzt, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und noch besonders eine Citronenbrühe dabey gesetzt.

Barsche mit Butter und Petersilie. Wenn die Barsche geschuppt und gerissen sind, siedet man sie ab, thut sodann in eine Casserole Butter, gehackte Petersilie, Muskatenblüthen, geriebne Semmel und Ingber, gießt Wasser oder Fischbrühe darauf, setzt es aufs Kohlenfeuer, läßt es einkochen, und legt alsdann die abgesottenen Barsche darein, welche auch ein wenig mitkochen müssen, damit sich die Brühe hinein ziehe. Endlich richtet man an, streut über die Fische Muskatenblüthen und Ingber, und trägt sie auf.

Barsche mit zerlassener Butter. Man reißt die Barsche, schuppet sie aber nicht, sondern siedet sie nur ab. Nach dem Absieden können ihnen die Schuppen samt der grauen Haut abgezogen, und die Barsche in einer Schüssel angerichtet werden; man läßt aber Butter zergehen, damit sich das Salz setze; diese gießt man über die Barsche, setzt sie auf ein Kohlenfeuer, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile dämpfen. Ehe man sie aufträgt, streut man gehackte grüne Petersilie und Muskatenblüthen darüber.

Barsche mit Kapern-Soße, werden zugerichtet wie Karauschen mit Kapernsoße. Siehe unter **Karausche.**

Barsche mit einer Citronen-Soße. Nachdem man sie auf vorerwähnte Art bereitet hat, setzt man in einer Casserole, oder einem Tiegel, ein Stück ausgewaschene Butter aufs Feuer, schüttet geriebne Semmel, Citronenschalen und Scheiben, auch Muskatenblüthen, dazu, gießt ein Glas Wein und Wasser darauf, welches zusammen noch eine Weile kochen muß, bis es dick zu werden anfängt; legt alsdann die Barsche hinein,

und läßt sie ein wenig kochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, thut man sie ordentlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber, garniret die Citronenscheiben fein zierlich auf die Fische, und giebt sie auf die Tafel.

Auf eine andere Art. Wenn die Barsche geschuppt und ausgenommen sind, zieht man ihnen einen Faden durch die Nase und den Schwanz und bindet den Schwanz an den Kopf zusammen, damit sie krumm werden; alsdann werden sie mit Wasser und Essig, wie auch etwas Salz, in einem Kessel abgesotten. Ist nun dieses Wasser mit dem Fisch halb eingekocht, so thut man Citronenscheiben, Ingber, Pfeffer und Semmelkrumen dazu. Dieses wird noch zusammen eine Weile gekocht; alsdann legt man ein Stück Butter dazu, und richtet sie so an.

Barsche mit einer Fricassee-Soße, werden eben so gemacht, wie Karpfen mit einer Fricasseesoße. Siehe unter Karpfen.

Barsche mit einem Ragout. Wenn man die Barsche ausgenommen hat, legt man sie auf den Rost, thut Kohlen darunter, und wendet sie um. Sieht man nun, daß die Haut trocken, und die Fische halb gar worden, so nimmt man sie davon, und schält sie reinlich ab. Alsdann gießt man 1 Nößel Wein nebst etwas Fischbrühe in eine Casserole, thut eine große mit Nelken gespickte Zwiebel, gehackte Petersilie und ein Lorberblatt dazu, würzet sie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stück Butter in der Größe eines Eyes in eine andere Casserole, läßt sie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießt die bereitete Brühe dazu, legt die Barsche ordentlich bey einander hinein, und läßt sie bey gelindem Feuer gemächlich kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schüssel, schüttet ein beliebiges Ragout in der Fastenzeit darüber, und richtet sie warm an.

Barsche mit Sahne und Kümmel, richtet man eben so zu, wie Karauschen mit Sahne und Kümmel. Siehe unter Karausche.

Barsche mit einer Sardellen-Soße. Man nimmt die Barsche aus und kocht sie in einer kurzen Brühe auf folgende Art. Es werden selbe ordentlich in eine Casserole gelegt, große Zwiebeln, eine grüne Citrone, Petersilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznellen, Pfeffer, Salz, zwey Gläser Wein, und ein wenig Weineßig und Wasser dazu gethan, daß die Fische damit bedeckt sind. Hernach kocht man sie in einer Casserole gar, läßt sie völlig erkalten, zieht sie heraus, schuppet sie ab, legt sie ordentlich in eine Schüssel bey einander, deckt sie zu, und hält sie warm. Wenn nun die Barsche solchergestalt mit einer kurzen Brühe gar gekocht

gekocht sind, thut man so viel frische Butter, als nöthig ist, in eine Casserole, streut ein wenig Mehl darein, wirft ein Paar gebackte Sardellen, Kapern, eine kleine Zwiebel und eine Citronenschale dazu, und würzt es mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Muskatennuß, gießt ein wenig Wasser und Weinessig hinein, rührt die Soße mit einem Löffel auf dem Feuer um; und wenn die Butter geschmolzen und die Brühe dicklich geworden ist, nimmt man die Citronenscheiben und Zwiebeln heraus; sieht zu, daß die Soße einen guten Geschmack habe und nicht geronnen sey, schüttet dieselbe über die Barsche, und richtet sie warm an.

Barsche zu mariniren. Wenn sie geschuppt und gerissen sind, muß man sie auf den Seiten kerben, alsdann einsalzen, und eine Weile im Salze liegen lassen. Hierauf streifet und trocknet man sie ab, bäckt sie in Schmalz oder Baumöhl, oder man kann sie auch auf einem Roste braten, mit Baumöhl oder Butter bestreichen, und sie so lange braten lassen, bis sie gar sind, wobey man aber verhüten muß, daß sie nicht zerreissen. Wenn sie kalt geworden sind, lege man sie in eine Tonne oder in ein steinern Geschirr mit Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Oehl und starkem Essig; und wenn man sie verspeisen will, schütte man etwas frischen Essig, auch nach Belieben Baumöhl darauf, und gebe sie kalt auf den Tisch.

Barsche in einer Potage. Man nimmt 3 bis 4 Barsche aus, wäscht und brät sie auf dem Rost, macht hernach die Haut sauber davon; den besten von diesen Fischen aber behält man besonders, und von den übrigen macht man das Fleisch herunter. Wenn solches geschehen ist, kann man 2 Duzend süße Mandeln nehmen, sie schälen, im Mörser stoßen, und öfters mit einigen Tropfen Wasser anfeuchten. Wenn sie kleingestoßen sind, muß das von den Gräthen abgelöste Fleisch der Barsche, nebst dem Gelben von 4 hartgesottenen Eyern dazu gethan und alles unter einander gestoßen werden. Nach diesem schneide man eine Zwiebel, wie auch gelbe Rüben und Pastinaken scheibenweise, verwelle sie mit ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Casserolloche, und wenn dieselben noch nicht braun geworden sind, thue man ein wenig Petersilie nebst einer ganzen Zwiebel dazu, gieße Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbt hat, hinein, thue auch Semmelkrumen, so groß wie ein Ey, wie auch in Scheiben geschnittene Champignons dazu, lasse solches alles bey gelindem Feuer langsam kochen; ferner nehme man das im Mörser gestoßene Coulis, schlage es, wenn es in einer Casserole mit Jus zergangen ist, durch ein Haartuch, schütte es in einen Napf oder kupfernen Hafen,

schmelze sodann etwas Butter in einer Casserole mit einigen Champignons, und wenn selbige gebraten, gieße man ein wenig Fischbrühe dazu, und würze es mit Salz, Pfeffer und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, muß man den Barsch, welcher besonders aufbehalten worden, dazu thun, ihn mit den Champignons kochen, hernach ein Dutzend Karpfenmilch blanschiren, sie wiederum ablaufen, sodann in die Casserole, worin der Barsch ist, thun, und sie damit kochen lassen. Wenn alsdann die Brühe etwas eingekocht und weniger geworden ist, wird ein wenig Coulis aus dem kupfernen Hafen dazu genommen, damit es einen Geschmack bekomme, und also warm auf heißer Asche gehalten. Wenn solches geschehen, wird Semmelrinde in der Potagschüssel aufgekocht, der Barsch aus der Casserole ordentlich gethan, in die Mitte der Potage gelegt, der Rand der Schüssel mit Karpfenmilch garnirt, das Coulis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

Barsche in einer Torte. Die Barsche werden ausgenommen, wohl geputzt, mit einem Glase Wein aufgewellt, damit man sie abschuppen kann, hernach in einen feinen Teig geschlagen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen guter Kräuter gewürzt, und mit Gewürznelken gespickt. Nach diesem thut man Butter, Karpfenmilch, Austern, Morcheln und Champignons daran, schließt alsdann die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, macht einen Kranz herum, bestreicht sie mit geklopftem Ey, setzt sie in den Ofen, und läßt sie darin backen; alsdann, wenn sie gar ist und angerichtet werden soll, thut man Citronensaft daran, und trägt sie zu Tische.

Barsch, (Gift-) siehe unter G.

Barsch, (Rauher) L. Asper, Fr. Apre, Apron, nennt man eine Art von Barschen, weil sowohl ihre Kiefer, als Schuppen, sehr rauh sind. Man hat davon zweyerley Hauptarten:

1. Asper major Danubianus, der Zindelfisch, eine Art Barsche, die sich häufig in der Donau finden, und welche Gesner am besten beschrieben hat.

2. Asper piscículus, Gobioni similis, *Gesn.* Gobius asper, der Streber, Strever, wie er zu Regensburg genannt wird.

Er sieht röthlich aus, und ist mit breiten schwarzen Flecken gleichsam besäet. Sein Kopf ist ziemlich breit und spitzig, und das Maul nicht gar zu groß. Er hat keine Zähne. Er ist gut zu essen; das Fleisch aber ist trockner, als des Gründlings.

Barsch (Sand-) L. Perca arenaria; siehe Sander.

Barsch, (See-) L. Perca marina, wird nicht so groß, als der Flußbarsch. Er sieht braunroth oder schwärzlich aus; der Rücken ist mit Spitzen besetzt, und mit kleinen Schuppen bedeckt. Er hält sich gemeiniglich um die Klippen auf, und nährt sich mit kleinen Fischen. Zum Essen soll er nicht viel taugen. Sein Kopf, wenn er verbrannt wird, ist dienlich, die Wunden rein und trocken zu halten.

Barses, sind große zinnerne Büchsen, in welchen man den Thee aus China bringt. Es giebt Barses, welche 1 bis zu 10 Pfund in sich fassen.

Bart, L. Barba, Fr. Barbe, heißt bekanntermaßen, die ordentliche männliche Zierde von Haaren, womit die Natur das Kinn der Männer meistentheils, und zwar vor dem weiblichen, versehen hat. Auch wird die Gegend selbst, wo diese Haare stehen, bisweilen der Bart genannt. Siehe auch Flachs-Bart. Milch-Bart.

In Frankreich ist das Bartscheren, oder Barbiren, Fr. Faire la barbe, zugleich mit der Perrückenmacherkunst verbunden.

Eine Beschreibung und Abbildung der Barbirinstrumente, findet man in des Herrn v. Garsault Paruckenmacherkunst, im VIII. B. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 9. f.

Beschreibung und Abbildung einer sogenannten Bartroßmühle, oder Maschine, vermittelst welcher man in einer Minute 60 Personen den Bart abscheren kann, st. im VII. B. der Leip. Samml. 1751. 8. S. 813 — 815.

Diese Maschine besteht aus einem runden Gebäude von Brettern, darin mancherley Kopflöcher geschnitten sind, und wodurch der Bart hinein gesteckt wird. Inwendig aber wird ein großes Horizontalrad von einem Pferde herum getrieben, an welchem eine Menge Schermesser in verschiedenen Stellungen, wie es die Gegenden

genden des Gesichts, wo Haare sitzen, nöthig haben, festgemacht. Derjenige nun, der sich barbiren läßt, muß diese Gegenden an die verschiedenen Messer halten; so wird der Bart und alles Haar glücklich abgenommen. Wenn diese Erfindung nicht dem Lächerlichen und der Verschwendung eines übermäßig und unrecht angewendeten Witzes nahe wäre: so würde dieselbe den Barbirern und Feldscherern ihr Brod schmählern; zu ihrem Glück aber wird wohl so leicht niemand seyn, der sich in Gefahr setzen wird, Mund, Nase, Kinn und Ohren durch einen geringen Fehler oder unrechte Verrückung der Stellung der Messer und Maschine zu verlieren.

Bey Pferden, heißt der Bart, Fr. Barbe, oder Barbouchet, der Ort, wo sich die beyden Knochen der Ganasse über dem Kinn und auswendig an dem untern Kinnbacken vereinigen. Es trägt dieser Theil viel zur Güte des Maules bey; denn wenn die beyden Knochen, welche ihn formiren, allzu weit von einander stehen, und zu wenig Vorsprung haben, ist er nicht empfindlich genug, weil die Kinnkette nur auf den Seiten aufliegt. Stehen die beyden Knochen allzu nahe an einander, und zu weit heraus: so ist der Bart allzu erhaben, und allzu empfindlich, weil die Kinnkette alsdann nur in der Mitte aufliegt. Hat endlich der Bart allzu viel Haare, oder ist er allzu fleischig, ist er harthäutig oder callös: so sind solches Fehler, welche anzeigen, daß das Pferd nicht empfindlich genug ist, oder daß es übel gewartet, oder nicht gut gehalten worden.

Bart, nennt man auch die langen Haare, welche um das Maul der Hasen, Kaninchen, Katzen, u. d. gl. Thiere, auf beyden Seiten ihrer Lefzen sitzen.

Der Bart am Schlüssel, heißt dasjenige Stück, welches vorn auf das Rohr gelöthet, und auf mancherley Art, vermittelst der Bogenfeile, eingeschnitten, ja gar durchgebrochen wird, damit es über die Gänge des Eingerichtes, so im Mittelpuncte den Dorn hat, darauf der Schlüssel gesteckt wird, passiren könne. Siehe Schlüssel.

Auch einen Theil der Holzart nennt man Bart.

Bart im Spinnen, heißt, wenn diejenigen, welche des Spinnens noch nicht recht kundig sind, die abgerissenen Enden am Wocken hängen lassen, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder anspinnen. Das gemeine Volk nennt dergleichen Bärte zuweilen auch Freyer. Siehe Spinnen.

Bart-Gerste, Hordeum zeocriton *L.*; s. Gerste, No. 4.

Bart-Gras, Andropogon *L.*; siehe unter Gras.

Bart-Hafer, siehe unter *Avena*.

Bart-Nägelein, **Bart-Nelken**, Caryophyllus barbatus; siehe unter Nelke.

Bart-Nuß, siehe Hasel-Staude.

Bartsch, ist ein Trank, welcher von dem gemeinen Volke in Polen und Litauen, anstatt des Bieres gebraucht wird. Er wird aus Wasser, in welchem das Kraut Bärenklau oder Bärwurz, mit wenigem Sauerteig abgesotten worden, bereitet, und ist in hitzigen Fiebern ein vortreffliches Mittel den Durst zu löschen. Siehe *Acanthus germanicus*.

Bart-Seife, Fr. Savonette, ist entweder gemeine Seife, welche in Ermanglung einer andern, zum Bart gebraucht wird; oder aber besonders zugerichtete, in Kugeln formirte, wohlriechende und der Haut zuträgliche Seife. Siehe Seif-Kugel.

Bart-Wachs, Fr. Cire pour la barbe, Man hat weisses und schwarzes. Zum weißen, schmelzt man 4 Unzen weiß Wachs, und 2 Unzen Jasmin, oder andere wohlriechende Pomade, in einem irdenen Gefäße, über einem Kohlenfeuer, rührt es unter einander sacht ein, und gießt zuletzt, wenn alles wohl geschmolzen ist, einen Löffelvoll Citronen- oder Pomeranzenessenz dazu; und wenn alles gemischt und in beliebige Formen gegossen ist, wirft man sie in ein anderes Gefäß mit frischem Wasser, und läßt es so kalt werden. Die Formen dazu sind vom weißem Wachse, von der Größe einer Siegellackstange. An dem einen Ende haben sie einen Deckel,

wie

wie an einer Zahnstocherbüchse. Wenn das Wachs kalt geworden ist, nimmt man den Deckel weg, und stößt die Stange mit der Fingerspitze heraus.

Will man schwarzes Bartwachs haben, welches man auch zu den Augenbraunen gebrauchen kann, so mischt man unter vorerwähnte Composition etwas Kienruß; und, um es wohlriechend zu machen, 2 Löffelvoll fein Pulver à la Marechale,; oder auch 2 Löffelvoll fein gepülvertes Mark von Engelsüß, und, anstatt der Pomeranzen- oder Citronenessenz, ein wenig Ambereſſenz.

Barte, (Mahl-) siehe Forst-Hammer.

Barthisches Bier, siehe Th. V, S. 31.

Bartholomäi-Braut, (St.) s. Cassinen-Staude, No. 2.

Baruth, ist ein indianisches Maß, welches 17 Gantans, d. i. 50 bis 56 Pfund Pfeffer Pariser Gewichts, wovon ein Pfund 16 Unzen hat, in sich hält.

Barutschen, Berutschen, eine Art von leichten vierräderigen kleinen Postchaisen, die sonderlich im Böhmischen und Oesterreichischen sehr gebräuchlich sind. Zur Winterszeit setzt man, statt der Räder, Kufen hinan, und sie heißen alsdann Barutschen-Schlitten.

Bas, siehe Strümpfe.

Bas bord, Backbord, s. unter Bord.

Bas à Homme, und Bas à Femme, sind Namen, die man in Frankreich gewissen sehr gemeinen Papieren giebt, welche die Barettkrämer zu Einpackung ihrer Waaren gebrauchen. Einige dieser Papiere sind geleimt, andere nicht.

Basaltes, Balanus. *Plin.* schwarzer Schörl, ist eine Art schwarzer Marmor oder Probirstein, welcher sehr hart ist, und der Feile widersteht, schwer, dicht und gelinde anzufühlen, und eisenfarbig ist. Er hat unterschiedene Kanten, von der Stärke und Länge als zugehauene Balkenstücke, damit man dieselben auf den Straßen, an Häusern, insonderheit an Ecken als Weichpfähle zu setzen pflegt. Er wächst in länglichen Stücken und

Stan-

Stangen, in Aethiopien, und an unterschiedenen Orten in Deutschland, als: in Böhmen, besonders in Meißen, bey Stolpe, daher er auch meißnischer Probirstein genannt wird. Man braucht ihn, wie andere Probirsteine, zum Streichen des Goldes und Silbers. Siehe Probir-Stein.

Balanus Plinii, siehe den vorhergehenden Artikel.

Basar, siehe Bazar.

Basaruco, ist eine kleine indianische Münze von sehr geringem Gehalt, weil sie bloß aus sehr schlechtem Zinn geschlagen ist. Es giebt zweyerley Arten von dieser Münze; eine nennt man die gute; die andere, die schlechte. Diese letztern Basarucos sind um $\frac{1}{6}$ geringer, als die guten. Man braucht 3 Basarucos zu 2 portugiesischen Reis, 15 zu einem Vintain, und 375 zu einem Pardao Xerafin.

Bas-Breton, oder Fils Bas-Bretons, nennt man in Frankreich bisweilen ein weißes Garn, welches von Morlaix kömmt; das man aber gewöhnlicher Fil de Cologne, oder cölnisches Garn nennt.

Basque, oder Boutique, ein Schiff, in dessen Mitte sich ein löcheriger mit Wasser angefüllter Kasten oder Fischhälter befindet, um darin die Fische aus süßem Wasser lebendig fortzubringen. Siehe Th. XIII, S. 498.

Basel-Dicken, eine Basler Münze. Es gilt einer 6 Batzen, oder 10 Plapperts, oder 20 Luzer.

Bas-fond, Untiefe, ein Ort im Meere, wo seicht Wasser, und eine Strandung zu befürchten ist. Er ist dem Grand-fond entgegen gesetzt.

Basilien, Basilienkraut, Basilg, Basilgen, Basilgram, Basilik, Braunsilge, Grünkraut, Hirnkraut, Königskraut, L. Basilicum, Herba basilica, Herba regia, Ocimum, Ocymum, Fr. Basilic, ist ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man 8 bis 10 Arten rechnet; es giebt aber deren nur 6, welche von einander recht unterschieden sind; die andern sind bloß Varietäten.

Die

Die erste ist die kleine Art, Ocymum minus, deren Blatt rund, und fast so klein, als bey dem Thymian, von einer zarten grünen Farbe, und angenehmen Geruch ist. Die Wurzel ist holzig und hart, mit vielen Fasern versehen. Sie treibt eine Menge kleiner Aeste aus, welche sich in der Runde von einander entfernen, und eine Kugel formiren. Die Blüthe ist weiß, und steht auf kleinen Kelchen zwischen den Blättern, aus welchen sehr kleine, braune, glänzende, und mehr eyförmige als runde Samen werden. Dieses ist diejenige Art, welche am beliebtesten ist, weil sie sowohl die Augen als den Geruch ergözt.

Die zweyte Art, welche man das mittlere Basilik nennt, unterscheidet sich von der ersten durch die Größe ihres Blattes, welches von noch einmal so großem Umfange ist. Die Pflanze breitet sich auch mehr aus, und riecht fast wie Würznelken. In Ansehung des übrigen kömmt sie mit der vorigen überein. Es giebt 2 Arten davon; die eine ist grün, und die andere violett.

Die dritte nennt man Bastard-Basilik; es hat ein noch viel größeres Blatt; der Geruch aber ist nicht so angenehm. Es giebt davon ebenfalls 2 Arten; eine grüne, und eine violette.

Die vierte, welche man die dreyfarbige, Ocymum tricolor, nennt, hat ein purpurroth, gelb und grün gestreiftes Blatt, welches an Größe noch das Blatt der vorigen Sorte übertrifft. Ihr starker Geruch ist nicht angenehm. Im übrigen gleicht sie dem Bastardbasilik.

Die fünfte, wird das Küchen-Basilik genannt, weil man sich dessen zu den Speisen bedient. Ihr Blatt ist groß, länglich und glänzend. Diese Art ist wegen ihrer Nutzbarkeit am schätzbarsten. Sie wird 15 bis 18 Zoll hoch, und treibt viele Zweige, auf welchen allen oben eine sehr lange Röhre steht, die mit weißen Blumen umgeben ist, welche wie die vorhergehenden, in einem kleinen Kelche stehen, aber größer sind, und auf welche der Same folgt. Ihr Geruch ist lieblich und angenehm.

Die

Die sechste nennt man die große überwinternde Art, und sie ist sehr selten. Sie hat mehr Zweige, als die vorhergehenden, und treibt auch eben sowohl Aehren, die aber dicker und kürzer sind. Die Blume ist auch weiß, das Blatt dick, oval, und von einer zarten grünen Farbe. Ihr Geruch ist ziemlich angenehm, und man könnte sich derselben eben so, wie der vorhergehenden, bedienen, wenn sie gemeiner wäre. Aber sie erfordert viel mehr Wartung, und dieses ist auch ohne Zweifel die Ursache, warum sie nicht so gar häufig zu finden ist. Sie bekömmt zur Blüthzeit gern den Brand, und gleich über der Erde den Krebs, wodurch sie alsbald zu Grunde geht, so daß es schwer hält, den Samen davon zu bekommen. Das vorzüglichste bey ihr ist, daß sie den Winter ausdauert; man muß sie aber während demselben verwahren.

Da alle Arten der Basilik, außer der letztern; jährliche Pflanzen sind, so werden sie alle Jahr aus dem Samen gezogen; diesen säet man im März oder April in ein Mistbeet, und bedeckt dasselbe gegen Abends mit Bretern oder Strohdecken, damit die Kälte, wovon dieser Same leidet, nicht eindringen könne. Wenn die aus dem Samen hervorgewachsenen Pflänzchen zum Verpflanzen taugen, und das Reifwetter nachgelassen hat, versetzt man die besondern Sorten zum Vergnügen in Töpfe, welche mit guter zubereiteter Erde angefüllt sind; diejenigen aber, welche zur Medicin und in der Küche gebraucht werden sollen, in ein Beet, welches an der Sonne liegt, und entweder im November, December, oder im Frühlinge, sobald man in die Erde kommen kann, mit Mist gedünget, und gegraben werden muß. In ein solches zubereitetes Beet versetzt man zu Ende des Aprils, oder Anfange des May, die obbemeldeten mit Erde ausgenommenen Pflanzen, nach der Schnur, 9 Zoll weit von einander, und begießt sie so fort, damit die Erde sich um ihre Wurzeln setze. Den Samen der gemeinen Basilik kann man auch zu Anfange des May auf ein zubereitetes

Beet säen; früher aber nicht, denn sonst verdirbt der Same in der kalten Erde. Zuvor aber muß das Beet Fuß vor Fuß niedergetreten, hernach gleich und fein geharket, der Same darauf gesäet, und ganz flach untergeharket werden. Das ganze Beet bestreuet man mit kurzem leichten Pferdemiste; jedoch nicht dick, sondern, daß die Erde mit demselben nur einigermaßen bedeckt werde.

Obgleich diese Pflanzen nur allein vom Samen gezogen werden, so kann man doch, wenn man etwa eine besondere Sorte aus dem Samen erhielt, die man gern vermehren wollte, im May Sprößlein davon nehmen, und in ein temperirtes Mistbeet pflanzen, sie auch dabey etwa 10 Tage lang begießen, und im Schatten halten, da sie dann, diese Zeit über, wurzeln werden, und innerhalb 3 Wochen mit den Pflanzen, welche aus dem Samen gewachsen sind, entweder in Töpfe oder Rabatten versetzt werden können.

Auf die fünfte Art halten die Küchengärtner besonders, weil man sich derselben ordentlich zu dem Essen bedient. Man zieht sie aus, ehe sie blühet, und macht Büschel davon, welche man auf dem Küchenbeete, oder an einem andern luftigen Orte im Schatten legt. Man thut sie hierauf in Schachteln, und reibt sie, wenn man sich ihrer mit anderm Gewürze zu den Brühen bedienen will, zu Pulver. Man mischt sie auch in das Fülsel zu gebratenen Tauben. Man braucht sie auch noch in Fischbrühen, ohne sie zu Pulver zu machen. Endlich bedient man sich ihrer auch in den meisten Ragouts, und in Würsten als einer Würze, und ihr Geschmack ist fast durchgängig beliebt. Einige brauchen auch das Kraut, wenn es noch zart und grün ist, an den Salat, dem es einen angenehmen Geschmack giebt.

Man sammelt den Samen im August von den Pflanzen der ersten Aussaat im Februar oder März, welcher sich zwey bis drey Jahre hält.

Den Ziegen ist das Basilienkraut sehr zuwider, und sie meiden dasselbe als das ärgste Gift.

Diese Pflanze hat auch in der Arzney ihren Nutzen. Sie ist gut für das Haupt und die Brust, und herzstärkend. Ihre wie Thee gekochten Blätter und Blüthen lindern die Kopfschmerzen, und zertheilen die Flüsse an demselben. Wenn sie dürr sind, macht man ein Pulver daraus, welches man mit andern aromatischen und auf eben diese Art zubereiteten Kräutern vermischt. Und dieses ist eben das Pulver, welches man das Hautpulver nennt, und wie den Toback schnupft, um das Gehirn zu reinigen, und welches auch viele wässerige Feuchtigkeit abführt, vornämlich, wenn man nüchtern etliche Prisen davon gebraucht. Der Same in Wein getrunken, giebt eine gute Herzstärkung. Das Kraut führt viel kräftiges Oehl und flüchtiges Salz bey sich. In den Apotheken braucht man die Blätter und den Samen. Dieses Kraut hat überhaupt eine Kraft zu wärmen, zu trocknen, zu zertheilen, zu eröffnen, und zu reinigen; ist gut für den Schwindel und Ohnmacht, erwärmt den kalten schwachen Magen, befördert die Verdauung, reinigt die Brust und Lunge von allem zähen Schleim, erleichtert den kurzen und schweren Athem, und benimmt den alten Husten, mehrt die Milch in den Brüsten, erwärmt und reinigt die kalte Mutter, befördert den Monatfluß und die Geburt. Von Einigen ist angemerkt worden, daß die Frauen, welche Basilienwurzeln und Schwalbenfedern in den Händen halten, wenn sie in Kindesnöthen arbeiten, leicht und ohne Schmerzen gebären. Des Krautes Saft soll das Niesen stillen. Mit 3 oder 4 Gran Campher vermischt, stillt das Nasenbluten. Das Kraut mit dem Samen zerstoßen, und auf die Warzen und Leichdorne gelegt, zieht sie mit der Wurzel heraus. Der Same ist ein herrliches Mittel in der Bräune, Mundfäule, Schrunden der Lefzen, Brustwarzen und Geburtsglieder. Diejenigen, welche sehr zu Kopfschmerzen geneigt sind, müssen sich dieses Krautes enthalten, und nicht allzu oft daran riechen, es soll auch Gesicht schwächen. Eine gleiche Wirkung hat auch der Wein, dem man mit dieser Pflanze einen Muskatellergeruch verschaffen wollen.

In etlichen Apotheken hat man von der Basilik das Wasser, das Oehl, und den Balsam vom Oehl. Das Wasser, welches aus der blühenden Pflanze destillirt wird, stärkt das Haupt und Herz, reinigt die Brust, befördert den Auswurf, und vertreibt das Keichen, treibt den Harn und die Monatzeit, tödtet und treibt die Würmer aus, und kömmt in allen Stücken mit dem Kraute überein. Das Oehl kömmt mit in den Schlagbalsam; ist auch sehr geschickt, die Lebensgeister wieder zu erwecken, und die Bewegung derer Säfte, aus welcher das Blut besteht, wieder herzu-

herzustellen. Der Balsam ist wider die Ohnmachten, Hauptweh und kalte Flüsse dienlich.

Es giebt Leute, welche glauben, wenn diese Pflanze an einem feuchten Orte stehe, so wüchsen Scorpionen daraus; ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierchen in den secirten Köpfen einiger Personen gefunden, die gern an dieses Kraut gerochen, oder aber dasselbe gepülvert, wie Schnupftoback in die Nase gezogen haben. Wenn dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugniß verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen: so werden sie uns doch nicht überreden, zu glauben, daß dieses Kraut unmittelbar und aus sich selbst Scorpionen zeugen sollte; sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruche dieser Pflanze stark nachgehen, und solche auffressen, ihre subtile Eyer auf die Blätter fallen lassen, welche nachmals auf gedachten Blättern selbst, oder in denen Orten, wohin sie vermittelst derselben gelangen können, ausgebrütet werden.

Gemr. Eph. Beyfferds Non-ens physicum, oder von Erzeugung der Scorpionen aus dem zerquetschten Basilico, st. im 34. Vers. der Bresl. Samml. Oct. 1725. Cl. IV. Art. 9.

GE. WOLFG. WEDELII. obs. ex ocymo non nasci scorpiones, st. in den Misc. Nat. Cur. A. 1672. Obs. 79.

Basilien, (Wilde) Basilic sauvage; siehe Acinos.

Basilisk, L. Basiliscus, Regulus, eine Art Schlangen, die man sonderlich in Aegypten, Libyen und in dem Theile von Afrika, welcher Cyrenaica heißt, findet. Sie ist zwar nicht über 1 Schuh lang, kann aber doch mit ihrem gefährlichen Zischen alle andere Thiere verjagen. Ihre Farbe ist gelb. Sie hat auf dem Kopfe 3 hellglänzende weiße Flecke, fast wie eine Krone anzusehen, weshalb man sie auch vorlängst, wie selbst der Name ausweiset, für der Schlangen König gehalten hat. Ihr Gift ist so stark, daß sie durch ihr bloßes Anschauen und Anhauchen nicht nur den Menschen, sondern auch selbst andere Schlangen soll tödten können. Wie giftig und gefährlich aber auch dieses Thier ist, so findet es doch an dem Wiesel seinen Gegenstand und Meister. Denn man will angemerkt haben, daß, sobald nur ein Wiesel in des Basilisken Höhle kommen könne, er so fort von dessen Athem und Geruche ersticke. Sonst sagt man, daß die alten Hähne im 7ten oder 9ten Jahre ihres

res Alters zuweilen ein Ey in den Mist legen, aus welchem, wenn es von einer Kröte ausgebrütet würde, nachgehends ein Basilisk hervorkomme, welcher so giftig sey, daß alle diejenigen, so ihn nur ansähen oder hörten, gleich sterben müßten. Welcher fabelhafte Ursprung vielen Gelegenheit gegeben, nicht unbillig zu zweifeln, ob auch jemals ein Basilisk gewesen sey. Wer von dieser Schlange gebissen wird, der bekömmt an dem Orte des Bisses eine gelbe Farbe, wird auch an dem ganzen Leibe blau, und kann nicht anders geheilt werden, als daß man ihm alsobald 1 Quent Bibergeil in Wein oder Magsamensaft zerlassen, eingiebt. Was die Landläufer unter diesem Namen herum führen, werden aus einer Art von Rayfischen geschnitzt.

Basin, ein kreuzweise gewebter Zeug, welcher ganz von bauwollenem Garne, sowohl im Aufzuge als Einschlage fabricirt wird. Man macht Basinen von unterschiedener Güte und Faßon; breite, schmale, feine, mittlere, grobe, glatte, und auf einer Seite mit Haaren bezogene; andere mit kleinen unmerklichen Streifen ohne Haar, und andere mit großen Streifen oder Barren auch ohne Haar. Es giebt auch einige, in welchen man hänfenes oder flächsenes, und bisweilen auch wergenes Garn mit einlaufen läßt.

Man fabricirt in Frankreich, vornämlich zu Troyes, Rouen und Lyon, viele Basine, an welchem letztern Orte die Fabrik dazu erstlich gegen das J. 1580 etablirt worden. Es wird deren eine Menge in Frankreich verbraucht, und es geschehen auch große Versendungen davon in die auswärtigen Länder. Diese Manufactur, welche vor allen andern von gleicher Gattung zur Mode dient, ist für so ansehnlich geschätzt worden, daß sie zu einem Reglement vom Mon. Jän. 1701, welches ausdrücklich für sie gemacht worden, Anlaß gegeben hat. In diesem Reglemente ist unter andern enthalten, daß die Basine oder breiten Bombasine, sowohl die glatten, als die mit kleinen oder großen Streifen ½ Elle und 1 Zoll im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und aus 24 Lesen, jede von 40 Fäden, zusammengesetzt seyn sollen; daß das Stück 24 Ellen in

Länge haben soll; daß die kleingestreiften 160 Streifen in ihrer ganzen Breite haben sollen; daß die Basine mit 36 Barren oder großen Streifen ½ Elle, weniger 1 Zoll, im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und aus 22 Lesen, jede von 40 Fäden, zusammengesetzt seyn sollen: daß das Stück 24 Ellen in der Länge halten soll; daß sie wirklich 36 gleichgezogene Barren in ihrer Breite, und jede Barre 3 Streifen haben sollen; daß die schmalen, glatten oder kleingestreiften, oder auch die mit 25 breiten Streifen gezeichneten Basine, von ½ Elle, weniger $\frac{1}{24}$, in der Breite im Kamme und auf dem Stuhle seyn, das Stück aber 22 Ellen in der Länge halten soll; und daß sie, nämlich die glatten, von 20 Lesen; die kleingestreiften von 140 Streifen; und die mit 25 Barren, jede von 3 Streifen, zusammengesetzt seyn soll; daß die Modenbasine, oder die von der neuen Façon, nicht anders als ½ Elle und 1 Zoll breit, und 24 E. lang, so wie die breiten Basine, oder ½ E. weniger $\frac{1}{24}$ breit, und 22 E. lang, so wie die schmalen Basine, sollen gemacht werden dürfen; und daß sie aus einer mit der Breite, welche ihnen gegeben wird, einstimmigen Anzahl Lesen oder Streifen zusammengesetzt seyn sollen; daß die Anzahl der Lesen und Fäden derselben nach Verhältniß eines Grades der Feinheit und ihrer verschiedenen Güte vermehrt werden soll, damit sie sich nach einer von den oben bemerkten Breiten befinden mögen; daß die Aufzüge der Basine von baumwollenem in gleichem Grade der Feinheit gesponnenem Garne angezettelt, und sowohl auf den Seiten der Sahlbänder, als in der Mitte, von einem Ende des Stückes bis zu dem andern, gleich derb gewebt und geschlagen werden sollen; daß alle Basine von purer Baumwolle ohne einige Vermischung von Werg oder hänfenem oder flächsenem Garne fabricirt werden; daß die Barren und Streifen von gezwirnter Baumwolle seyn; und die Stücke in dem Einschlage hinlänglich ausgefüllt, und auf dem Wirkstuhle genugsam geschlagen werden sollen, damit sie ihre gehörige Breite erhalten können. Durch eben dieses Reglement wird auch den Webern verboten, weder einige Stücke Basine zu verkaufen, noch auch den Kaufleuten auszuliefern, wenn sie auch von ihnen selbst bestellt seyn sollten, wofern sie nicht vorher in dem Schauamte durch die Geschwornen ihrer Zunft besichtigt, und von ihnen mit Bley, welches auf einer Seite die Worte: Fabrique de Troyes, und auf der andern Seite das Stadtwappen führt, im Fall, daß sie von guter Beschaffenheit und Arbeit befunden werden, bezeichnet worden. Ob nun wohl durch dieses Reglement die Längen der Basinstücke zu 22 bis 24 Ellen bestimmt worden sind: so unterläßt man dennoch nicht, zu Erleichterung des Handels, und nach einem

alten

alten Gebrauche, die Stücke, nachdem sie fabricirt worden, entzwey zu schneiden, so daß man sie gemeiniglich in halben Stücken von 11 und 12 Ellen verkauft.

Ungeachtet aber in Frankreich sehr gute Basinmanufacturen gefunden werden: so zieht man doch dergleichen auch aus fremden Ländern, vornämlich aus Holland, und Brügge, und aus Ostindien, weil sie entweder von einer größern Feine, oder einer andern Beschaffenheit und Art, als die französischen sind, oder aber deswegen, weil die französische Nation von Natur geneigt ist, das Ausländische dem Einheimischen vorzuziehen.

Die Basine, welche man aus Holland zieht, sind insgemein gestreift. Man hält sie, wegen ihrer besondern Feine und Güte, überaus hoch. Ihre ordentliche Breite ist $\frac{7}{8}$ Elle, und ihre Länge ungefähr 12 Ellen, französischen Maßes. Die, welche von Brügge kommen, werden Bombasine genannt. Sie sind, wie die französischen, entweder glatt, oder mit Haaren, oder mit kleinen nicht sehr merklichen Streifen, oder mit großen Streifen oder Barren, jede von 3 kleinen Streifen, gestreift. Die glatten, oder die mit Haaren, sind ordentlich $\frac{7}{8}$ Elle breit, und ungefähr 12 Ellen lang; und die mit Streifen oder Barren sind fast um 1 Zoll schmäler, und $\frac{1}{3}$ Elle kürzer, als die glatten. Man macht zu Brügge 4 Sorten glatte Basine, welche von der ersten bis zur letzten Sorte an ihrer Qualität immer geringer ausfallen; welches sich aus gewissen Zeichen, Buchstaben, Schlitzen oder Schnitten von einer Schere, die sich am Anfange der Stücke befinden, erkennen läßt. Die erste Gattung, welche die beliebteste ist, wird **Basin mit dem doppelten Löwen** genannt, weil die Stücke mit zween rothen Löwen bezeichnet sind. Die andere Gattung wird **Basin mit dem einfachen Löwen** genannt, weil nur ein Löwe darauf ist, welcher auf dem Stücke roth gezeichnet seyn soll. Die dritte Sorte heißt **Basin B**, weil sich dieser Buchstab zu Anfange des Stückes befindet; und die vierte Sorte, **Basin C**. Außer denen Zeichen, welche sich bey der zweyten, dritten und vierten Gattung der Basine befinden, trifft man auch zu Anfange derselben noch Schlitze oder Schnitte mit einer Schere an, welche ebenfalls ihre Qualität anzeigen. Die zweyte Gattung hat 1 Schlitz, die dritte ihrer 2, und die vierte 3. Die brügaischen gestreiften Basine bestehen in zwo Gattungen. Die erste, welche man am höchsten schätzt, wird **Basin F. F. mit dem doppelten Löwen** genannt, weil diese 2 Buchstaben und die 2 Löwen zu Anfange

und auf dem erſten Zipfel des Stückes roth gezeichnet ſtehen. An dieſer erſter Gattung findet man keinen Schlitz. Die andere heißt Baſin F. mit dem einfachen Löwen, woran man außerdem auch noch einen Schlitz findet.

Die Baſine, welche aus Oſtindien kommen, ſind weiß und ohne Haare. Einige ſind gekreuzt oder ſarchartig; andere gewürfelt oder figurirt. Die beſten ſind die, welche in Bengala, zu Pondichery und Bellezoar bereitet werden. Letztere werden am höchſten geachtet. Die ordentlichſten Längen und Breiten der indiſchen Baſine ſind zu $\frac{7}{8}$ und $\frac{3}{4}$ Elle in der Breite, und zu 7, 9 und 10 Ellen in der Länge; und zu $\frac{5}{8}$ und $\frac{5}{4}$ Ellen in der Breite, und $7\frac{1}{2}$, und $9\frac{1}{2}$ Ellen in der Länge.

Man gebraucht die Baſine, um Kamiſöler, Jupen, Leibchen, Wämſer, Umhänge um die Sommerbetten, auf dem Lande Vorhänge vor die Fenſter, Weſten, ꝛc. daraus zu machen. Die Indiſchen ſchicken ſich am beſten zu Vorhängen.

Bas reliefs, L. Sima ſculptura, Ital. Baſſo rilievo, halb erhobenes Werk, flaches Schnitzwerk, halb erhobene Bildhaurearbeit, gehauene oder geſchnitzte Bilder aus Marmor, Stein, Gyps, Holz ꝛc. die nicht ganz frey ſtehen, da z. B. der halbe Theil des Leibes, wie in der Wand der Decke verſteckt iſt, und nur der halbe hervor raget. Man nennt ſie auch Baſſe-tailles. Sie wurden von den Alten erfunden, damit ſie die Hiſtorien vorſtellten, und ſelbige gleich als die Gemälde machten, auch mit ſolchen ihre Theater, Triumpfbögen und andere Gebäude auszierten, welche ſich meiſtens nur halb präſentirten. Es ſind in dieſem Stücke viele berühmte Meiſter geweſen. Unter den neuern Künſtlern iſt desfalls Cope Fiamengo ſehr berühmt geworden.

Es giebt auch Gemälde oder Schildereyen en bas-relief.

Baſſe, ſiehe Calade.

Baſſe-etoffe, heißt, im Franzöſiſchen, Löth oder Zinn mit untermengtem Bley verarbeitet.

Baſſe lice, Baſſe-liſſe, iſt eine Art Gewebe, oder eine aus Seide und Wolle gewirkte Tapezerey, welche bisweilen mit

mit Gold und Silber erhöhet ist, worauf unterschiedene Figuren von Personen in Lebensgröße, Thieren, Landschaften, oder andern dergleichen Dingen, nach dem Einfalle des Arbeiters, oder nach dem Geschmacke derjenigen, die sie bey ihm bestellen, vorgestellt werden. Die Basse-lisse (tiefschäftige) wird im Gegensatze einer andern Tapezerey, die man Haute-lisse (hochschäftige) heißt, also genannt; nicht, als ob die Arbeit daran unterschieden wäre, sondern weil die Rahmen, auf welchen sie gearbeitet werden, unterschiedlich liegen. Denn der Rahmen zur Basse-Lisse liegt flach, und dem Horizonte parallel; da im Gegentheile der Rahmen zu Haute-Lisse perpendiculär, und gerade in die Höhe aufgerichtet ist. Von diesen Tapeten findet man in Frankreich, auch zu Petersburg und Berlin, Manufacturen. Sonst nennen auch wohl bisweilen die Weber und Manufacturisten dasjenige Basse-marche, was man sonst insgemein nur unter dem Namen Basse-lisse kennet. Von der eigentlichen Fabricirung der Basse-Lisse, siehe *Savary* Diction. univ. de Commerce, nach der neuesten Genfer Edition, Th. I, S. 388, fgg. Siehe auch Tapete.

Basse tailles, siehe *Bas-reliefs*.

Basset, siehe Dachshund.

Bassin, heißt im Französischen überhaupt ein Becken, oder eine große und flache Schüssel.

Im besondern Verstande beym Gartenbau, bedeutet es einen vertieften, nach einer runden, länglichen, ovalen, viereckigen, oder andern feinen Figur, mit Rasen, Steinen oder Marmor eingefaßten Platz, um darin das Wasser von Fontänen oder Springbrunnen aufzufangen, oder es zum Begießen aufzubehalten. Sind sie sehr groß, so werden sie Wasserstücke, Canäle, Spiegel, Teiche, Seen, Behälter ꝛc. genannt. Bey Bereitung des Bassins ist zweyerley zu vermeiden; daß man sie nämlich weder zu groß, noch zu

klein mache, damit das Wasserwerk nicht den besten Theil eines kleinen Stück Feldes einnehme, noch auch in einem großen Stücke Grundes eine gar zu kleine Fontäne angelegt werde. Einige wollen, die Größe der Fontäne oder des Bassins soll sich nach dem Wasserstrahl richten, damit das in die Luft steigende Wasser nicht etwa von dem Winde über die Einfassung des Bassins hinausgetrieben werde, sondern alles, ohne den Weg naß zu machen, hinein falle.

Was die Tiefe der Bassins betrifft, so werden sie insgemein 3 oder 3 Schuh tief gemacht; und dieses ist hinlänglich, um den Boden des Bassins gegen den Frost zu verwahren, und die Sprengkrüge einzufüllen. Sollen dieselben aber zu Sammelkästen, oder Fischbehältern dienen, kann man sie 4 bis 5 Schuh tief machen. da sie dann nicht allein Wasser genug halten können, sondern auch tief genug sind, Fische darin zu ziehen, und einen Kahn zu tragen.

Bey Zubereitung der Bassins muß man gleich Anfangs vorsichtig verfahren. Denn, da das Wasser natürlicherweise einen Weg sucht, und sich solchen durch seine Schwere und durch seinen Druck in einem Bassine gar leicht durch die geringste Ritze macht, welche immer größer wird, so möchte es sehr schwer fallen, solches wieder auszubessern, wenn es nicht gleich Anfangs recht gemacht worden.

Die Bassins werden entweder mit Letten, Cement, oder Bley gemacht; insgemein aber werden sie aus Letten bereitet. Bey der Grundlegung muß man den Durchmesser an jeder Seite um 4 Schuh größer machen: deswegen aber wird das Bassin doch nicht weiter; denn die Mauern nehmen so viel an jeder Seite ein, und das Lettenwerk, womit das Bassin ausgefüllt werden soll, muß auch um 2 Schuh tiefer zu liegen kommen, als der Tiefe des Wassers bestimmt ist, weil der Letten über 18 Zoll dick seyn, und 6 Zoll hoch mit

Sand

Sand oder Steinen belegt werden muß. Der Thon oder die Masse hiezu muß durch Wasser mit den Händen wohl durchgearbeitet, und wenn er im Grunde ausgebreitet wird, mit bloßen Füßen eingetreten, und nachher mit einem Treibholze stark geschlagen werden, damit das Wasser des Bassins nicht durchdringen könne. Damit auch die Wurzeln der etwa in der Nähe stehenden großen Bäume nicht durch die äußerste Mauer bohren, so muß dieselbe, als die Grundmauer, von Scherben, Kieseln oder anderm Steingries seyn, und durch Mörtel oder eine andere gut bindende Materie wohl verwahrt werden, weil sie zugleich auch dem Drucke des umliegenden Wassers widerstehen muß. Die innere Mauer muß von guten Mauer- oder Quader- oder gehauenen Kieselsteinen aufgeführt werden, damit sie recht dauerhaft sey, und von dem instehenden und anspritzenden Wasser sich weder abschilfern noch spalten lasse. Auch soll man hin und her Steine legen, welche so dick als die Mauern sind, selbige um so viel stärker zu machen.

Die Bassins von Cement werden folgendermaßen gemacht. Nachdem die Bassins, wie vorher angezeigt, im Grunde ausgeschnitten sind, führt man gegen den perpendiculären Boden eine $1\frac{1}{2}$ Fuß dicke Mauer auf, welche bis auf den Boden gehen, aus gespaltenen Kieselsteinen, Brocken von Mauersteinen und andern Steingries bestehen, und durch Mörtel, Kalk und Sand wohl verbunden seyn muß. Wenn nun diese Mauer rings herum verfertigt ist, wird der Boden einen guten Fuß dick mit eben dergleichen Materialien belegt, und alsdann die innere Fläche und die Mauer 9 Zoll mit Cement überzogen und gefüttert. Diese Fütterung wird aus kleinen Kieseln gemacht, die man schichtweise mit einem Mörtel von Kalk und Cement anleget. Wenn dieselbe 8 Zoll dick ist, wird sie über und über auf dem Boden mit Cemente, welcher, ehe

man

man ihn mit Kalk mischt, wohl gesiebt werden muß, überzogen; und hernach wird alles mit der Kelle glatt gemacht. Der Cement soll aus $\frac{2}{3}$ Ziegelmehl und $\frac{1}{3}$ Kalk bestehen. Dieser hat die Eigenschaft, daß er unter dem Wasser so hart wie Stein oder Marmor wird, und ein so festes Werk macht, welches nimmermehr Schaden leidet. Nachdem das Bassin fertig ist, muß die Fütterung 4 oder 5 Tage lang hinter einander mit Oehl oder Rindsblut überstrichen werden, damit sie nicht springe oder Ritzen bekomme; und wenn dieses geschehen ist, läßt man das Wasser, sobald als möglich, hinein.

Die Bassins aus Bley werden also gemacht. Der äußere Umfang wird auf den Seiten um 1 Schuh gröfser gemacht, und um 1 Schuh tiefer, als das Bassin seyn soll, ausgegraben. Die Mauer muß 1 Schuh dick seyn, damit sie der umher liegenden Erde genugsamen Widerstand thun möge; auf dem Boden aber darf sie nur $\frac{1}{2}$ Schuh dick seyn. Diese Mauern werden aus Mauersteinen mit Mörtel von Gyps gemacht; denn der Kalk frißt das Bley an; hernach wird das Bley um die Wand herum, wie auch auf den Boden, gelegt und verlöthet. Die bleyernen Bassins aber sind nicht viel im Gebrauche, weil sie viel kosten, und das Bley leicht gestohlen werden kann.

Man hat wohl in Acht zu nehmen, daß man die obere Einfassung und Fläche des Bassins gleich und eben halte, damit das Wasser die Mauer überall gleich bedecke. Der Abfall oder Ablauf des Bassins, sowohl oben als unten am Boden, muß mit einem guten Seiher, dabey aber auch nicht allzu enge gemacht werden, damit er sich nicht verstopfe, welches sehr leicht geschieht, und viele Beschwerlichkeiten verursachet. Wenn das ablaufende Wasser in einen Canal, in eine Pfütze oder Cloak sich verliert, so wird es nur durch steinerne oder thönerne Röhren geleitet; soll es aber andere niedri-

ger liegende Bassins spielend machen, so muß es durch bleyerne Röhren dahin laufen.

Jetzt werden dergleichen Bassins, von Leuten von gutem Geschmacke fast durchgängig verworfen, und für gar nichts Zierliches gehalten. Wenn man sich also gezwungen sieht, Wasserbehältnisse zum Nutzen der Gärten anzulegen, so gräbt man solche insgemein im niedrigsten Theile des Gartens, oder wo der bequemste Ort ist, das Wasser, so etwa bey starkem Regen aus der umliegenden Gegend zufließt, zu sammeln. Die Seiten dieser Teiche müssen recht bequem eingerichtet werden; denn sind sie gar zu gerade, so bricht das Erdreich gern, wenn selbiges untenher vom Wasser ausgeschwemmt und ausgehöhlet wird. Die Seitentheile müssen nebst dem Boden dieser Teiche, 9 bis 10 Zoll dick, mit wohldurchgearbeitetem Lehm belegt werden, und sodann muß man den Lehm wohl bedecken, damit er von der Sonne und den Winden, noch ehe das Wasser hinein geleitet wird, keine Risse bekomme.

Bassines, siehe unter Band.

Bassinet, siehe Bacin.

Bast, Baumbast, L. Liber, ist diejenige zähe Haut oder dünne weiche Rinde, welche zwischen des Baumes äußerster Schale oder harten Rinde und dem Holze liegt, worauf die Alten, vor Erfindung des Papiers, geschrieben haben, die heut zu Tage aber in der Oeconomie zu verschiedenen Dingen gebraucht wird. Dieser Bast wird vornämlich aus den Linden und Weidenbäumen gemacht, wiewohl auch die Eichen, Buchen, Erlen und Birken dergleichen geben. Damit aber die Bäume nicht schädlicher Weise abgeschälet und zum Verderben gebracht werden: so ist, von den stehenden Bäumen Bast zu machen, in den Forstordnungen verboten, und es darf solches nur von den zum Bauen und Brennen bereits angewiesenen und gefällten Bäumen

men geschehen, indem die Rinde davon ohnehin abgeschält und vielmals den Lohgärbern überlassen wird.

Der Bast dient zu vielerley Manufacturen. Aus dem groben macht man Schiff- und Brunnenseile, Futter- und geflochtene Körbe; imgleichen die sogenannten Matten zum Waaren Einpacken. Siehe Matte. An einigen Orten Deutschlandes wird der Bast in Zuchthäusern verarbeitet. In Indien, sonderlich in der Provinz Anzola, wissen sie vortrefflich mit dem Baste umzugehen, daß sie ganze Zeuge, Kleider, Tapeten, Tischdecken, u. d. gl. daraus machen, die, wegen des Glanzes, fast wie Seidenzeug aussehn. Wie man dann auch daher diesen Zeug Bast, Fr. Ecorce d'arbre, oder, wie man absonderlich im österreichischen Flandern sagt, Basteo nennt. Und zwar wird diese Art Zeuge von dem Baste oder der Rinde eines indianischen Baumes fabricirt, der in Indien wie der Flachs zubereitet und gesponnen wird. Die langen Fasern, die man daraus zieht, geben, nachdem sie geschlagen und im Wasser geröstet worden, ein Garn, welches das Mittel zwischen der Seide und dem ordentlichen Garne hält, indem es weder so weich noch so glänzend, als die Seide, aber auch weder so hart noch so rauh, als der Hanf ist. Man pflegt ihm eine dunkelbraune und dunkelgelbe Farbe zu geben. Unter einige von diesen Zeugen mischt man Seide, als da sind die Guingangos, die Nillas und die Cherquemolles. Die Foralongees sind auch theils Bast, theils Seide, und von den andern blos dadurch, daß sie gestreift sind, unterschieden. Die Pinasses und Biambonnees sind purer Bast. Diese baumbastene Zeuge sind insgesamt 7 bis 8 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ oder $\frac{5}{6}$ breit; ausgenommen die Cherquemolles, welche nur 4 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite haben.

Vor einigen 20 Jahren erfand ein Fabricant in Leipzig, daß der Bast auch von den großen wilden Nes-

seln

seln, die schönsten Haare wie Flachs und Hanf zum Spinnen und Weben gebe. Hieraus sieht man, was der Baumbast für eine nützliche rohe Materie zu Manufacturen sey, und wie viel in dem Baste verschiedener unserer Bäume noch stecke, wenn man solches genau untersuchte. Denn wir wissen noch zur Zeit von keinem Baste, als von Weiden und Linden; und daraus machen wir die obgedachten groben Manufacturen. Jedoch macht man nunmehr Sommer- und Regenhüte für das Frauenzimmer, anstatt der ehemaligen Strohhüte, von Baste. Gleichwohl aber wird der Bast mit unter die verächtlichsten Sachen gerechnet. Daher ist die Redensart entstanden: Alles, bis auf den bastenen Strang, verkaufen dürfen, welche die gelernten Krämer einsmals, wegen eines Streites mit den Krämerhandwerkern in ihre Artikel setzen ließen, um ihr Recht, mit allem, bis auf diese geringe Sache handeln zu dürfen, festzusetzen. Siehe Bastdeckenmacher und Bastene Strang.

Bast, ein halbseidener Zeug, welcher aus Seide und Kamelhaaren gewirkt ist, womit die Seidenhändler ihren Verkauf treiben. Es giebt deren allerley färbige und gestreifte, doch keine ganz weiße. Sie werden meistens unter die Kleider verfüttert.

Bast, nennen auch die Jäger das zarte rauhe Häutchen, welches dem Hirsche und Rehbocke um das neuaufgesetzte Gehörn oder Geweih wächst, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelangt; da dann der Hirsch sowohl als Rehbock solches Häutchen wieder abschlägt, welches nachher von den Jägern das Dickmaß oder das Gefege genannt wird.

Bastaggi, werden insgemein bey der Handlung zur See diejenigen Oerter genannt, wo die aus verdächtigen Oertern kommenden Schiffe die Quarantaine halten, und ihre aufhabende Sachen beräuchern lassen müssen.

Bastard,

Bastard, Bastart, L. Baltardus, Spurius, Fr. Batard, wird alles dasjenige genannt, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichsten Ordnung, sondern durch fremde ausschweifende Vermischung entsteht. Also heißt derjenige Wein ein Bastard-Wein, der auf einem Weinstocke wächst, davon die Rebe von einem deutschen Weinstocke, z. B. an dem Rhein, geschnitten, und in Spanien oder in ein fremdes Erdreich eines andern Klima eingelegt, und zum Wachsthume gebracht worden. Insbesondere führt diesen Namen ein gewisser spanischer Wein, den man auch Peter-Simens- (Simons-) Wein, Petersimen, oder Peter Simens, nennt, welcher nicht so fett, als die andern spanischen Weine, bleichgelb von Farbe, und lieblich von Geschmacke ist. Auch heißt bey den Gärtnern alles das Bastard, was bald Anfangs der Pflanzung am Stamme auswächst, welches man auch sonst Sprößlinge und Faseren nennt. Unter den Thieren hat man vielerley Bastarde, als: Leoparden, Maulthiere, halb wilde Kazen, halb wilde Schweine ꝛc. unter den Vögeln, Canarien-Schecken, so von Stieglitz-Hähnen mit Canarien-Hennen erzeuget werden.

Bastard-Fenster, siehe unter Fenster.

Bastarde, Fr. Batarde, heißt, sonderlich bey den französischen Tuchfabrikanten eine falsche Breite des Zeuges, oder eine außerordentliche Breite, die den Reglements nicht gemäß ist. Die Tücher, welche nur 1 Elle, und ein halb Viertel breit liegen, sind von einer Bastard- oder schmächtigen Breite, und als solche der Confiscation unterworfen.

Bastarde, oder Batarde, heißt eine unechte Wolle, welche man auch Carmeline nennt. Es ist die andere Art derjenigen Wolle, welche von der Haut des Thieres Vigogne abgeschnitten wird.

Bastardes, oder Batardes, sind auch gewisse Arten gemeiner Wolle aus der Levante. Es giebt dergleichen zu Constantinopel, und andere zu Aleppo. Die von Aleppo ist schwarz, und heißt daher schwarze Bastarde.

Bastardiere, siehe *Batardiere*.

Bastas, siehe Banst.

Bast-Decken-Macher, ist eigentlich hier zu Lande ein Mann, der eine landhauswirthschaftliche Profession treibt, und ohne Zunft und Handwerksordnung die Bastdecken, und andere Manufacturen aus Bast verfertiget. In Rußland und Liefland sind sehr viel Bauern und Landleute, die sich davon ernähren, und diese Waare in großer Menge machen, die alsdann zu uns gebracht wird. Daselbst verfertigen sie auch die an diesen Orten sehr gebräuchlichen Schuhe von Bast. Bey uns arbeiten sonst in Baste die Stroharbeiter und Strohhutmacher.

Bast-Dohne, siehe Dohne.

Bastene Strang, wird genannt, was von weidenen Schalen zum Binden gedreht und geflochten wird. Siehe Bast.

Bastling, siehe Fimmel.

Bastude, oder Battude; eine Art von Garnen mit bestimmten Maschen (Manets,) welches in der Provence gebraucht wird, in den salzigen Seen am Ufer des Mittelmeeres zu fischen. Die Maschen sind so eingerichtet, daß man Makrelen, Boops, Black und andere Fische damit fangen kann. Sie werden auf dem Grunde stehend aufgestellt. Die großen Battudes werden zu Martigues Areignol genannt.

Bast-Wurm, ein schädliches Uebel an den Apfelbäumen; siehe unter *Malus*.

Batamomes, oder vielmehr Batanones, eine Art von Leinwand, die zu Cairo verkauft wird; das Stück ist 28 Pies lang, und kostet 20 Medins.

Batard, siehe Bastard.

Batardeau, siehe Bär.

Batardiere, Bastardiere, ein Platz, auf welchem sehr starke Bäume, wie in einer Baumschule, sehr weit von einander gesetzt, daselbst sorgfältig gewartet, und so zugerichtet werden, daß sie gleich bey dem Versetzen ein schönes und gutes Ansehen machen. Man braucht die Batardieres gemeiniglich nur zu Obstbäumen, die man als Buschbäume oder als Fächer ziehen, und sodann auf die Einfassungen der Küchengärten oder an Geländer setzen will. Man kann aber auch die Bäume zu Wänden und zu Gartenalleen in der Batardiere ziehen. Durch dieses Mittel kann man einem neu angelegten Garten gleich im ersten Jahre das Ansehen geben, welches ein auf die gemeine Art angelegter erst in 7 bis 8 Jahren bekömmt.

Von der Wartung der Bäume in der Batardiere, s. du Hamel von der Holzsaat und Pflanzung der Waldbäume, Nürnb. 1763. 4. S. 109—115.

Batate, Batates; siehe Zuckerwurzel. (Peruanische)

Batavia, Fr. Batavie, ist der Name einer Nelke, welche sehr hellroth ist, und inwendig ins Rosenfarbige fällt. Sie ist sehr breit, das Weiße aber daran ist nicht rein. Wenn man ihr nicht wenigstens sechs Knöpfe läßt, so platzt sie leichtlich. Ihre Größe oder Breite macht die Schönheit ihrer Blume; denn man hat dergleichen gesehen, welche bis 4 Daumen oder Zoll breit gewesen; doch ist die Pflanze schwach, und dem weißen Roste unterworfen, indem sie nicht leicht Einschläge oder Samen trägt.

Bateau gris, (Gros) eine Art Birn; s. Th. V, S. 463.

Batelage, Faire de batelage, heißt, die auf dem Meere gefangenen Fische in Kähnen oder Chaloupen aufnehmen, um sie auf den Verkauf zu führen; imgleichen, den Fischern auf dem Meere, die Angelseile, oder die

zur

zur Fortsetzung des Fischfanges nöthigen Netze zubringen.

Bathengel, L. Chamædrys; siehe Gamanderlein.

Batiment, siehe Bau.

Batist, Bartist, Fr. Battiste, L. Byssus, ist eine sehr feine, ganz dichte, und sehr weiße Leinwand, die von weißem, sehr schönen Flachse fabricirt wird; wie dann der Batist das allerfeinste Gewebe von Leinen ist, und sich von anderer feinen Leinwand, insbesondere von dem Kammertuche, bloß durch seine Festigkeit unterscheidet, indem der Batist dichter ist als das Kammertuch, welches sehr klar und zart ist. Denn die Fäden des Batistes müssen so dicht als möglich, beysammen liezen, und wenig Knoten an sich haben, als worin eben seine Schönheit besteht. Der Flachs dazu muß auch ganz besonders gebaut werden; das Säen erfordert auch die größte Behutsamkeit, damit er weder zu dick noch zu dünn zu stehen komme. Wenn er eine gewisse Höhe erreicht hat, wird er von allem Unkraute gereinigt; und vermittelst dazwischen gesteckter Reiser oder Zweige befördert man sein Wachsthum.

Das Weben geschieht im Sommer in unterirdischen Gewölben, weil sonst von der Hize das Garn alle Augenblicke reißen würde. Das Bleichen des Batistes geschieht auf dieselbe Weise, wie das Bleichen der Leinwand in Holland; wegen seiner Feinheit aber wird weit mehr Behutsamkeit dabey erfordert; und der feinste darf nicht anders, als mit den Händen, die Bearbeitung erhalten, welche bey der Leinwand vermittelst der Walke mit Buttermilch oder saurer Milch geschieht.

Der Name Batist scheint ein indianisches Wort zu seyn, eben so wie das Wort Zitz dergleichen ist, welches eigentlich in Ostindien Chites genannt wird. Siehe Zitz. Wenigstens ist gewiß, daß diejenige zarte, höchstfeine Leinwand, welche man in Europa Batist nennet, uns am allererstenen von Ostindien aus bekannt geworden, wo sie von den Indianern Bastas genannt

nannt wird. Man findet selbst in dem alten Worte Byssos, womit die Griechen ehedem die überaus feine und ägyptische Leinwand andeuteten, einige Uebereinstimmung mit dem indianischen Worte Bastas, und es kann gar wohl möglich seyn, daß die ägyptischen Kaufleute bey ihrem großen Handel auf dem rothen Meere ehedem diesen Byssos selbst aus dem benachbarten Ostindien geholt haben. Dieses wird hiedurch fast wahrscheinlich: 1) daß man heut zu Tage in Aegypten gar nichts von Verfertigung dieser ehemals so berühmten feinen Leinwand des Alterthums weiß, da doch gar nicht zu vermuthen ist, daß man dergleichen vortreffliche Manufacturen würde haben zu Grunde richten, oder wenn es ja geschehen, dieselben nicht wiederherzustellen suchen wollen, indem selbst die saracenischen Fürsten, welche man als Verwüster dieser Landschaft vor Errichtung des türkischen Regiments ansieht, meisten Theils gelehrte und für die Handlung besorgte Fürsten gewesen. Hiernächst weiß man 2) daß schon zu der Saracenen Zeiten der Handel von Aegypten nach Ostindien im größten Flor gestanden, und daß man in ganz Europa bis zu der von den Portugiesen entdeckten ostindischen Schiffahrt alle ostindische Waaren über das rothe Meer und über Aegypten bekommen hat.

Obenbemeldete Bastas wird in Ostindien nur an wenigen Orten weiß gebleicht, weil nicht in allen Gegenden eine hinlängliche Menge Citronen wächst, welche zu der Bleiche dieser ostindischen Leinwand durchaus erfordert werden, indem dieselbe niemals die gehörige hohe Weiße erhält, wofern man sie nicht durch Citronenwasser zieht. Diejenigen nun, welche solche Leinwand bleichen, und aus Genauigkeit etwas an der Menge der dazu benöthigten Citronen ersparen wollen, schlagen sie desto stärker auf einem Stein mit einem Waschholz. Allein hiedurch wird sowohl ihre Güte, wenn sie sehr zart ist, als auch daher ihr Preis, sehr vermindert. Und von diesem Schlagen der Leinwand sind Verschiedene auf die Meinung gefallen, daß der Name Battist von dem französischen Worte Battre herkomme, welches doch aller oben angeführten Ursachen wegen, eine sehr falsche Einbildung ist.

Die allermeiste von dieser feinen Leinwand wird von den Indianern roth, blau und schwarz, auf allerley Art gefärbt, weil sie diejenigen Bastas, welche sie färben, zuvor zu bleichen nicht nöthig haben. Der breite Bastas ist $1\frac{1}{2}$ Ellen breit, und 20 Ellen lang. Die Kaufleute können sie so fein und breit machen, wie sie wollen. Unstreitig wird der allerfeinste Zwirn in Ostindien verfertigt. Tavernier hat 2 Loth Zwirn mit heraus gebracht, wofür er selbst auf der Stelle 120 Rthlr. bezahlt hat,

und dessen Fäden so zart gewesen, daß man ihn fast nicht mit bloßen Augen hat sehen können. Nothwendig muß ein Gewebe von solcher Arbeit außerordentlich subtil gerathen. Die Güte des indianischen Batistes ist an den goldenen und silbernen Fäden zu erkennen. Denn je zarter und subtiler die Leinwand ist, desto mehr dergleichen Fäden ziehen die Indianer an beyden Enden des Stückes durch; und weil diese Fäden im Kauf so hoch zu stehen kommen, als die Leinwand selbst, so müssen die europäischen Kaufleute ihren indianischen Fabrikanten ausdrücklich verbieten, daß sie zu der Leinwand, die sie nach Europa nehmen wollen, keine gold- oder silberne Fäden anwenden. Wiewohl dergleichen Leinwand in dem übrigen Asien, imgleichen nach Rußland, nothwendig mit diesen Fäden versehen seyn muß, wenn sie für aufrichtig geachtet werden soll, wie auch mit der arabischen Blume von geschlagenem Golde, welche die Indianer allezeit auf das erste Blatt eines jeden Stückes Leinwand aufzudrücken pflegen, und welche von dem Kaufmann jederzeit mit ½ Thaler bezahlt werden muß. Die holländische Compagnie läßt fast durch das ganze Reich des großen Mogols eine starke Menge sowohl zarter als grober Leinwand verfertigen, und diese wird endlich ballenweise in das Hauptmagazin nach Suratte, von da aber weiter auf die Flotte gebracht.

Es wird auch sehr vieler Batist in **Frankreich** und den französischen Niederlanden gemacht, wo man ihn aus dem schönsten französischen Flachse fabriciret. Die berühmtesten Batistfabriken sind zu Valenciennes, Cambray, Bapaume, Vervins, Peronne, St. Quintin, Noyon, und an andern Orten der Provinzen Hennegau, Cambresis, Artois, und Picardie. Man hat zwar, bey dem letzten Kriege Frankreichs mit England, verschiedene Batistenleinwandweber nach **England** gelocket, um diese französische Fabriken daselbst aufzubringen; allein, mit dem Anfange des J. 1765 sind dieselben aus England nach Frankreich wieder zurück gekehrt. Die Ursache, warum diese Fabriken in England nicht haben in Aufnehmen kommen können, liegt in dem hohen Arbeitslohne, welchen man daselbst geben muß. Ein Weber in Frankreich verdient an einem Stücke 24 Livres; in England aber kam ein Stück von derselben Länge auf 60 Livres an Arbeitslohn zu stehen.

Jetzt werden auch in Deutschland Batiste verfertiget; wie denn im J. 1755 ein Pole in Wien die ganze Kunst, auch aus deutschem Flachse und grobem Werg den feinsten Batist zu machen, nach vieljährigen Versuchen und Arbeiten erfunden,

und deshalb von der Kaiserin-Königin ein monopolisches Privilegium, diese zu errichten, erhalten hat. Und da zu dem Batist das Garn viel gleicher und feiner gesponnen werden muß, so werden die bey der Batistspinnerey in Dresden gebräuchlichen Räder deswegen besonders gerühmet.

Es giebt 3 Sorten Batiste: erstlich die feinen; andere, welche nicht so fein sind; und noch andere viel stärkere, welche letztere man holländische Batiste, Fr. Batistes Hollandées, nennet, weil sie der Beschaffenheit der holländischen Leinwand sehr nahe bekommen, indem sie, wie diese, sehr fest und dicht gewebt sind. Die 2 ersten Gattungen werden in Artois, Picardie und Cambresis gemacht. Die feinsten werden gemeiniglich in halbe Stücken von 6, und die andern in h. St. von 7 Ellen zusammengelegt. Die holländischen, welche fast insgesamt zu Valenciennes, und in der Gegend daherum, gemacht werden, sind in Stücken von 12 bis 15 Ellen lang, Pariser Maßes. Ungeachtet die Weber die feinen Batiste zu 12 bis 15 Ellen machen, so pflegen doch die Unterhändler, welche sie an Ort und Stelle verkaufen, sie alle auf den Fuß von 12 Ellen zu setzen; sie schneiden nämlich von jedem Stücke, was über die 12 Ellen gehen mag, ab; und die Stücke von 12 Ellen werden insgemein noch einmal entzwey geschnitten, um halbe Stücke von 6 Ellen daraus zu machen. Wenn die Fleckchen, welche von diesen Stücken abgeschnitten worden, gerade 2 Eller sind, nennt man sie Restchen, Fr. Coupons, und sie werden auch also in Stückchen verkauft. Haben sie aber weniger als 2 Ellen, so reiht man sie an den Zipfeln mit Zwirn zusammen, und in diesem Zustande werden sie auf den Fuß der gangbaren Elle verkaufet.

Man hat glatten, gestreiften und gesprengten Batist. Alle Batiste sind 5/4 Viertelelle breit. Sie werden an denen Orten, wo man sie fabriciret, in viereckige Päckchen gepacket, mit blauen glatten Papieren umschlagen, und alsdann zusammengebunden. Jedes von diesen Paketen besteht entweder in einem ganzen Stücke, oder in 2 beysammen gelegten Halbstücken, doch so, daß jedes Halbstück seinen besondern Umschlag hat. Die Restchen und Stückchen werden ebenfalls, wie die ganzen und halben Stücke eingepackt. Diese also eingerichtete Päckchen werden in gewisse Arten von ausdrücklich hiezu gemachten Kisten von weißem Holze eingeschlossen, wovon die Breter vermittelst kleiner hölzerner Pflöcke, anstatt der Nägel, zusammengetrieben sind, und sodann verschicket.

Die Batiste dienen zu Binden oder Halstüchern, Kopfzeugen, und andern dergleichen Sachen für das Frauenzimmer. Man macht auch daraus Oberröcke, Chorhemden, Kragen, Manschetten, Krausen, u. d. gl. zum Gebrauche der geist- und weltlichen Personen; zum Ausnähen aber ist dieser Zeug zu dicht, und greift die Augen sehr an.

Man verfertigt jetzt einen Schleyer, welcher dicker Schleyer heißt, (siehe den Art. Schleyer) und dem Batist ziemlich ähnlich ist; daher man sich beym Einkauf wohl vorzusehen hat.

Detail abrégé de la Manufacture de Toile de Batiste, établie à Winchelsea, au Comté de Sussex: st. im Journ. oecon. Juin 1764, S. 284, f.

Sur les Batistes de Dundalk en Irlande, st. eb. das. Dec. 1767, S. 565, f.

Nachricht von denen zu St. Quintin, in dem Gouvernement Picardie, befindlichen Batistfabriken, aus der Gazette de commerce übers. st. im 30. St. des II. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 76—79.

Anmerkung vom Batist, st. im 38. St. der Berl. Realzeit. v. J. 1755, S. 305, f. und 39. St. S. 315.

Gedanken, woher die feine Leinwand, Batist genannt, komme? st. in den nützl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. v. 14. Febr. 1770.

Von Batist-Kammertuch- ꝛc. Manufacturen, s. Jo. Heinr. Gottl. v. Justi, im 2. Th. seiner vollständ. Abhandl. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 67—80.

De byssо & serico nonnulla, s. HIER. MERCURIALIS variar. lect. Lib. VI, c. 26; in dessen Opusc. aur. & selectior. Venet. 1644, f. S. 482, f.

Batman, oder Battemant, ist ein türkisches Gewicht. Es giebt dessen zweyerley Arten. Eine besteht aus 6 Ocos; jeder Oco wiegt 3¾ Pf. zu Paris, wo das Pf. 16 Unzen hat; so daß dieser erste Batman 22½ Pf. wiegt. Der andere Batman besteht gleichfalls aus 6 Ocos; von diesen Ocos aber wiegt jeder nur 15 Unzen, welcher also nur ¼ von dem ersten ist, und mithin 5 Pf. 10 U. hat. 30 Batmans machen 1 türkischen Quintal.

Batman oder Man, ist auch ein persisches Gewicht. Es giebt dessen ebenfalls zweyerley Arten. Einer, wel-

cher das königliche Gewicht ist, heißt Batman de Chahi, oder Cheray; und der andere heißt Batman von Tauris.

Ersterer dient sowohl zum Abwägen der zum Leben nöthigen Sachen, als auch der Lasten der Lastthiere. Es wiegt 12½ Pf. nach persischem, Amsterdamer, und andern dergleichen Gewichten, da das Pf. 16 Unzen hat; so daß 2 dieser Batmans 25 Pariser Pf. betragen. Der Batman von Tauris aber, welchen man nur zu Kaufmannswaaren brauchet, wiegt 6¼ Pf., so daß ihrer 4 auf 25 Pariser Pf. gehen. Der Ritter Chardin macht die beyden persischen Batmans nicht so stark, als Tavernier, aus dessen Erzählungen Obiges gezogen ist. Nach des erstern Bericht, wiegt der Batman des kleinen Gewichts, oder von Tauris, nur 5 Pariser Pf. und 14 Unzen, und der Chahi oder Cheray: d. i. der königliche Batman, nur 11 Pf. 12 Unzen.

Bâton royal, Affodill; siehe *Asphodelus*.

Batons-Royaux, eine Art von Gebackenem, welches man entweder zur Garnirung eines Stückes Rindfleisch, oder als ein Nebengericht, in Frankreich aufzusetzen pflegt. Man macht nämlich eine feine Fülle, von welcher Art sie sey, und formirt daraus lange spindelförmige Stücke, umgiebt solche mit einer Pastetenrinde von feinem Teige, garnirt sie mit Lilien und andern ähnlichen Backwerk, und läßt sie, wie die kleinen Fleischpastetchen, backen und braun werden.

Batrachium, siehe Ranunkel, und Storax.

Batrum oder Betrum Indicum, s. Indianisches Blatt.

Batsche, Tennen-Batsche; siehe Pritsche.

Battate, Batate; siehe Zuckerwurzel. (Peruanische)

Batte, siehe Schlägel.

Batte. Man mißt die Länge der Fische zwischen dem Auge und Schlage (entre Oeil & Batte,) welches den Raum zwischen dem Augenwinkel und dem Winkel der Gabel in sich begreift; siehe oben S. 12. Auge und Schlag.

Battelement, siehe Dachtraufen-Ziegel.

Battemant, siehe Batman.

Battes d'une selle, sind die Theile eines Sattels, welche über den Sattelbäumen hinten und vorn erhaben sind, die Schenkel des Reiters wider die Unordnungen, welche das Pferd verursachen kann, zu befestigen.

Battist, siehe Batist.

Battre a la main, oder Begayer, wird von den Pferden gesagt, welche keinen steten Kopf haben, die Nase in die Höhe richten, schütteln, und auf einmal wieder niederschnellen, wie gemeiniglich die türkischen Pferde thun, sich der Unterwerfung des Zaumes zu erwehren.

Battre la poudre, ou la pousiere, wird von einem Pferde gesagt, welches nicht mit allen Tempi oder Bewegungen genug vor sich geht, oder genugsam Erdreich einnimmt, sondern alle seine Tempi zu kurz machet; in den Courbetten aber, wenn es nicht zu sehr eilet, und sie nicht hoch genug machet.

Battude, siehe *Bastude*.

Batzen, Patzen, Fr. Bache, ist eine noch heut zu Tage in Franken, Bayern, Schwaben und der Schweitz gebräuchliche Scheidemünze, welche in schwere und leichte eingetheilt wird. Die schweren, die im Bambergischen und angränzenden Franken- und hennebergischen Lande gangbar sind, gelten 16 gute Pfennige, oder 5 Kreuzer im Reiche; und thun deren 18 einen Reichsthaler, und 12 einen Kayser- oder Reichsgulden. Die leichten aber, welche in der Wetterau und am Rheinstrom gäng und gebe sind, gelten 4 Kreuzer, oder etwas mehr als einen guten Groschen; 15 thun 16 gute Groschen, und 45 zween Rthlr. Zu Frankfurth und Nürnberg thun 22½ Batzen, einen Rthlr. In der Schweitz gilt ein guter Batzen 10 Rappen; 25 machen 1 Rthlr.; diese findet man zu Zürch, Basel, Schafhausen, und St. Gallen. Die schlechten Batzen, welche zu Bern, Lucern, Freyburg und Solothurn gebräuchlich sind, gelten 2 Zürcher Schillinge oder 4 Kreuzer; 27 machen 1 Rthlr. Ein halber Batzen heißt an vielen Orten auch ein Achter oder Achtpfenniger; nach dem Conventionsgelde hingegen gilt er jetzt nur 6 Pfennige. Die allerbesten Batzen sind zu Bern im J. 1500 geschlagen, und bald darauf in Deutschland gäng und gebe geworden.

Vom Ursprunge des Worts Batzen, s. hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, St. 55, Col. 879, und St. 101, Col. 1623.

Batzen, bey Hirtenleuten; s. Th. X, S. 602.

Bau, Röhre, heißen bey den Jägern diejenigen Löcher in der Erde, darin sich die Dachse, Füchse, Kaninchen, Fischottern, Hamster ꝛc. aufzuhalten pflegen, die, nach Art der Thiere, Zugänge haben, wo die Thiere einfahren, welche insgemein wie eine schief liegende Fläche eingerichtet sind, damit sie die Speisen ohne Mühe hinunter bringen können, und andere, wo sie den Mist ausführen, dergleichen bey dem Dachs- und Hamsterbau anzutreffen sind. Der Fuchs aber bauet selten für sich einen Bau, sondern er vertreibt den Dachs aus seinem Bau, entweder mit List oder Gewalt, und logirt sich darein, dabey es aber zwischen dem Fuchs und Dachs oft heftigen Streit setzt. Wenn er aber gleichwohl keinen Dachsbau findet, so macht er sich unter alten hohlen Wurzeln dergleichen; sie sind aber nicht so wohl gebauet, als der Dachsen, die mit Kammern versehen sind, darin sie mancherley Vorrath an Speise aufheben, als: Aepfel, Birnen, Körner, Grundbirnen ꝛc. Die jungen Füchse, wenn sie von den alten vertrieben werden, pflegen sich in den Aeckern, wohin nicht viele Leute kommen, solche Gruben zu machen, so gut sie können, dergleichen die Jäger einen Nothbau nennen.

Bau, Gebäu oder Gebäude, L. Aedificium, Structura, Fr. Batiment, ist ein Werk, welches von verschiedenen Bauhandwerkern, nach der Angabe eines Baumeisters, oder eines Bauherrn, aus verschiedenen Baumaterialien zur Wohnung, oder zur Verrichtung allerley Geschäfte an Höfen, in Städten und auf dem Lande zur Hof- Stadt- und Landwirthschaft, zum Besten des gemeinen Wesens, oder der Privatleute, für Menschen und Vieh, zufolge der Regeln der Baukunst, nach einem richtigen Bauanschlag dergestalt zu Stande gebracht und hergestellt wird, damit es fest, bequem und zierlich heraus komme.

Die

Die bürgerlichen Gebäude sind entweder öffentliche oder Privat-Gebäude. Zu jenen gehören alle Hof- Justiz- Polizey- und Regierungsgebäude, als: Residenzschlösser, Pallaste großer Prinzen, öffentliche Vorrathsbehältnisse, Regierungs- Kammer- Landschaftshäuser, Schatzhäuser und Gewölbe, Kunstkammern, Münzen, Rathhäuser, Wagenproviant, Kramhäuser, öffentliche Brauhäuser, öffentliche Manufacturhäuser ꝛc. Zu den andern gehören 1) alle Gebäude der Landwirthschaft, als: wirthschaftliche Landwohnungen, Bauerhäuser, Scheunen, Ställe, Brau- und Backhäuser, Ziegel- Kalk- Glas- Schmelz- Salpeter- Alaunhütten, Brunnenmühlenwerke, Salzwerke und Kothe, Berggebäude und Künste, Heuscheuern, Forst- und Jagdhäuser, Pferdestutereyen, Höfe und Häuser ꝛc. von welchen allen an seinem Orte nachzusehen ist. 2) Alle Gebäude der Stadtwirthschaft, welche die Städte entweder mit der Landwirthschaft gemein oder eigen haben. Gemein haben die Städte mit dem Lande allerley Ställe, Kornhäuser, Scheuern, Brau- Back- Mühlengebäude ꝛc. Besonders aber gehören in die Städte, a) auf die verschiedenen Stadtnahrungsarten, bey Manufactur- Handwerks- Kauf- Handels- Kram und Marktstädten eingerichtete vornehme und geringe bürgerliche Wohnungshäuser; b) alle Fabriken, Manufactur- Werkstätte; c) allerley Gasthöfe; d) allerley Kaufmanns- und Kramergewölbe, Buden, Auslagen, Niederlagen, Magazine, Schiffe, u. s. f.

Die Betrachtung eines Baues soll von Rechtswegen vierfach seyn; 1) nach der Baukunst; 2) nach den dabey arbeitenden Handwerkskünsten; 3) nach der Privatwirthschaft, und 4) nach der Polizey. Alle 4 müssen hier zusammen treten, wenn ein Bau recht angefangen, geführet, eingerichtet und vollender werden soll. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß

nur zur Nothdurft und hauswirthschaftlichen Bequemlichkeit, nicht aber zur bloßen Lust und Zierrath, außer, wo es reinlich seyn kann, zur Reinigkeit, auch nicht allzu kostbar, angestellt werden. Denn die Gebäude werfen eigentlich nichts auf dem Lande, außer dem Gebrauch in der Wirthschaft ab, und werden daher in schlechten Anschlag gebracht. Sie müssen sonderlich so angelegt werden, damit der Wirth aus seiner Wohnung, Scheunen, Ställe und den Hof übersehen könne, dazu sich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Zirkel am besten schicket, auch mehr Kammern und Böden als Stuben, und, so viel möglich, keine Hinterthüren haben. Feuerfest zu bauen, ist hier auch nöthig.

Bey dem Landmann bedeutet Bau diejenige Arbeit, welche man auf ein Stück Landes wendet, solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch jedesmalige Vorsetzung eines Beywortes in Acker-Bau oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopfen-Bau, Wein-Bau, u. s. f. unterschieden.

Bau-Amt, (Hof-) siehe in H.

Bau-Anschlag, Fr. Devis, ist eine ausführliche, deutliche und accurate Berechnung aller und jeder Kosten, welche für Baumaterialien, Fuhrlohn, Arbeitslohn ꝛc. zu einem vorhabenden neuen Bau, oder Reparatur eines alten Gebäudes, erfordert werden. Solches hat dreyerley Nutzen: 1) daß man dadurch erfahre, ob die erforderlichen Kosten unser Vermögen übersteigen; 2) ob der Nutzen, den man durch das Werk zu erhalten glaubt, die Kosten belohne; und 3) damit man das Werk selbst anordnen und vollführen könne. Es kann zwar nicht so gar genau ein Anschlag der Kosten eines aufzuführenden Gebäudes gemacht werden, daß er nicht von den nachherigen Ausgaben etwas verschieden seyn sollte; doch muß er demselben sehr nahe treten. Man wird gar leicht von einerley Rissen eines Gebäudes, welches aufgeführt werden soll, verschiedene Anschläge machen können, nachdem die

dabey

dabey sich ereignenden zufälligen Umstände veränderlich ausfallen. Es kann sich demnach zutragen, daß zu einem Gebäude ein alter Grund vorhanden ist, und man ein neues Fundament legen muß; in welchem letztern Falle man entweder gewiß, oder nicht gewiß weiß, wie tief der Grund kommen muß. Dieser dreyfache Fall verursacht auch verschiedene Anschläge, von denen der erstere die Unkosten des Baues wohlfeiler vorstellt, als die beyden letztern; da man denn gewisser auf den zweyten Anschlag, als auf den letzten, wird fußen können. Ereignet es sich, daß in dem ersten Falle noch dieses dazu kömmt, daß ein altes Gebäude vorher abzureißen ist: so wird solches zwar die Baukosten nicht vergrößern, weil das Abreißerlohn wohl nicht so viel kosten wird, als die alten Materialien an Steinen, u. d. gl. werth seyn mögen, welche man wieder gebrauchen und umsetzen kann; doch wird die Berechnung, wie hoch der Nutzen aus den alten Materialien sich belaufen möchte, auf einen Punct ebenfalls nicht zutreffen. Die Ursache hievon ist leicht zu finden; denn das alte Holz kann, dem Ansehen nach, besser oder schlechter scheinen, als es sich hernach bey dem Gebrauche zeigt. Die einzureißende Mauer kann auch mühsamer, oder auch leichter abzureißen seyn, als vorher geglaubt worden. Ferner können hiebey mehr oder weniger Steine gut bleiben, oder in der Einreißung zu Grunde gehen, als man sich vorher eingebildet hat. Ueberdieß können auch bey der Einreißung einer alten Mauer mehr oder weniger Kosten aufgehen, nachdem man mechanische Vortheile bey derselben, z. B. an Schrauben und Sprengen, anzubringen weiß, oder anbringen darf. Ferner werden auch, nach Unterschied der Oerter, die Anschläge abweichend ausfallen, nachdem an einem Orte die Materialien theurer sind, oder die Arbeiter zu belohnen mehr kosten, als anderswo. Desgleichen kann ein großer Unterschied entstehen, in Ansehung der Bauherren, da der eine bey dem Bau alle Fuhren zu

Dienste,

Dienste, auch wohl die Tagelöhner oder Handdienste umsonst hat, der andere aber Fuhren und Tagelöhner bezahlen muß; solche Umstände müssen ganz verschiedene Anschläge von einerley Art Gebäude verursachen. Endlich können noch andere Umstände zuletzt erfolgen, die einen nach allen vorhergehenden Beobachtungen verfertigten Anschlag in etwas verändern; z. B. üble Witterung kann den Lohn der Fuhren vergrößern; betrügerische Arbeiter thun in bestimmter Zeit nicht das ihrige; es geht etwas zu Grunde, das wieder neu, oder auch anders gemacht werden muß. Indessen hebt dieses alles die Nothwendigkeit der Bauanschläge nicht überhaupt auf.

Die Bauanschläge werden von den Bauinspectoren oder Baumeistern verfertiget, nachdem sie vorher den Grundriß von dem aufzurichtenden Bau gemacht haben. Ehe sie aber zu Anfertigung der Risse und Anschläge schreiten, müssen sie wohl erwägen, zu welchem Endzweck und Gebrauch das Gebäude anzurichten, und ob solcher Zweck nicht durch andere etwa noch überflüssig vorhandene Gebäude zu erreichen; ob das Gebäude auf den alten, oder wegen besserer Regelmäßigkeit oder bequemlichern Gebrauches, oder wegen Ersparung ziemlicher Kosten, auf einen andern Platz hinzusetzen; wie lang, wie breit, oder tief und hoch, imgleichen ob das Gebäude von einem, zwey oder drey Stockwerken anzulegen; wie dasselbe inwendig einzutheilen, und was für Zimmer, Kammern, Stallung, Tennen, Bansen ꝛc. darin anzufertigen; ob der neue Bau eben so groß und weitläuftig, als der alte gewesen, zu führen, oder ob derselbe z. B. nach Proportion des Bier- und Branntweindebits, der einzuärndenden Früchte, des Viehstandes ꝛc. nicht kleiner anzulegen. Sie müssen sich ferner genau informiren, ob zu dem vorhabenden Bau jemand die Baufuhren ohne Entgeld zu leisten schuldig, und wie weit die nöthigen Fuhren damit bestritten werden können; ob Unterthanen vorhanden, welche die Fuhren am Hofdienst, und gegen Bezahlung des an-

geschla-

geschlagenen Dienstgeldes verrichten müssen; ob die Pächter solche Dienste nach ihren Contracten zu sämtlichen Baufuhren verrichten, oder nur so weit sie bey der Wirthschaft zu entbehren, gegen oder ohne Bezahlung des Dienstgeldes, hergeben müssen, und wie weit solche zu dem vorhabenden Bau hinlänglich; ob solchergestalt auch gewisse Handdienste, ohne oder für das Dienstgeld, bey dem Bau zu gebrauchen; aus welchem Forste das Bauholz, und woher die übrigen Materialien am besten und leichtesten, sowohl in Ansehung des Preises, als deren Fuhren, zu bekommen; ob der Bau ganz und gar auf herrschaftliche Kosten zu führen, oder wie weit ein anderer dabey concurriren müsse; was von den Materialien der abzubrechenden alten zu den neuen Gebäuden noch zu gebrauchen, und was sonst noch auszufinden seyn möchte, bey den Anschlägen zu Nutze zu machen. Ueber dieses alles müssen die Bauinspectoren umständliche und deutliche Protokolle halten, und solche der Kammer mit den Anschlägen übergeben. Zu dem Ende werden den Bauinspectoren die davon bey den Kammerregistraturen, Aemtern und Rathhäusern vorhandene Nachrichten aus den Pachtcontracten, Dienstregistern, und sonst, auf Erfordern, abschriftlich zugestellt.

Es kömmt bey dem Bauwesen sehr viel darauf an, und erleichtert auch den Bauanschlag sehr, wenn die Materialien ein gewisses und bequemes Maß haben. Man pflegt solches durch landesherrliche Verordnungen für beständig zu bestimmen und festzusetzen. Also müssen, nach dem schlesischen Baureglement, die Breter durchgehends 12 breßlauische Ellen lang, die ganzen Spundbreter 2 Zoll, die halben 1½ Zoll, die Tischlerbreter 1¼ Zoll, und die Futterbreter 1 Zoll stark, die Latten 12 Ellen lang, 3 Zoll breit, 1½ Zoll stark, geschnitten werden. Die Mauerziegel müssen so lang, breit und hoch gestrichen werden, daß, wenn sie gut gebrannt sind, von 8 Stück 1 Kubikfuß Mauer geschafft werden könne, und die Dachzie-

gel nach dem Brande wenigstens $\frac{3}{4}$ Ellen lang, und $6\frac{1}{2}$ Zoll breit seyn. Die Schütten Stroh zum Lehmen und Dachdecken sollen 22 bis 23 Pf. preßl. wiegen; die Schindeln aber von gutem Kernholze 1 Elle lang, und so breit gemacht werden, daß 6 Stück wenigstens 1 Elle breit ausmachen, daher die kleinsten nicht unter 4 Zoll Breite haben sollen, wenn sie recht gut ausgetrocknet sind; eins ins andere gerechnet aber, sollen sie $4\frac{3}{4}$ Zoll halten.

Die Bauanschläge werden, wie gedacht, von den Bauinspectoren oder Baumeistern verfertiget. Bey Ausarbeitung derselben müssen sie nicht nur mit aller ersinnlichen Vorsicht auf die Ersparung der Kosten, sondern auch auf den Wohlstand und die Dauer der Gebäude sehen, und solches nicht obenhin und gar zu special sondern speciöse, und so deutlich beschreiben, daß die Kammer sich daraus von dem ganzen Bau einen vollständigen Begriff machen, der Bau nach der Intention der Kammer tüchtig ausgeführet, der Entrepreneur und jeder Handwerker, ob er dabey das Seinige redlich gethan, beurtheilt werden könne. Zu dem Ende müssen sie auch einem jeden Anschlage eine kurze, doch deutliche Beschreibung von dem vorhabenden Bau prämittiren, ob derselbe massiv, oder mit Fachwerk, wie breit und tief, wie hoch jedes Stockwerk, und was inwendig an Stuben, Kammern, Kellern, Stallung, u. d. gl. gemacht werden solle. Zuerst werden die Baumaterialien und das Fuhrlohn, und sodann das Arbeitslohn aller und jeder Handwerksleute und Tagelöhner, am Ende aber die Diäten des Conducteurs, welcher bey dem Bau die Aufsicht haben soll, in Anschlag gebracht. Die Materialien, welche von dem Landesherrn unentgeldlich zu dem Bau verwilligt werden, kommen ebenfalls mit in den Anschlag, so wie diejenigen, die man umsonst haben kann; pflegen aber nicht zu Gelde angeschlagen zu werden. Nachstehendes aus dem schlesischen Baureglement entlehnte Schema wird dazu die nähere Anleitung geben.

Bauan-

Bauanschlag

von den erforderlichen Kosten zu einem auf dem Vorwerk N. im Amte N. neu zu erbauenden Wohnhause, von einem Stockwerke auf einem massiven Fundamente, 1½ Elle hoch über die Horizontallinie bis an die Schwellen, 27 Ellen breit, 19 Ellen tief, 5½ Elle in Stielen, ohne Schwellen und Rähme, hoch, zweymal verriegelt mit einem Dache, dessen Sparren 14¼ Elle lang, darunter ein Flur, zwo Stuben, zwo Stubenkammern, eine Küche, eine Speisekammer; unter dem Flure und der Küche zween gewölbte Keller 4¾ Ellen im Lichten hoch, alles nach der Zeichnung

Zum Etat

von Trinitatis 17..

bis 17..

wie folget:

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. An Holz.			
Kieferne Sägeklötze.			
Zu 5 Stück Bohlen 3 Zoll stark, 11 Zoll breit, und 12 Ellen lang, zu den Treppenwangen, à — — 1 Klotz.			
— 112 Stück halbe Spundbreter, die Fußböden in den 4 Stuben und 2 Stubenkammern, wie auch den Boden über den Flur unter dem Dache zu legen, imgleichen zu den Treppenstufen à 12 Ellen, davon 8 St. aus 1 Klotz, thut 14 —			
— 30 Stück Tischlerbreter à 12 Ellen lang zu Bekleidung der Treppen, zu den Gewölbebögen, und zur Rüstung, à 10 Stück aus 1 Klotz, thut — 3 —			
— 192 Stück Dachlatten, 1½ Zoll stark, 3 Zoll breit, 12 Ellen lang, à 32 aus 1 Klotz, thut — — 6 —			
Summa: 21 Rthlr.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
1. Noch an Holz.			
Stark kiefern Bauholz.			
Zu Schwellen . . . 167 Ellen.			
— Rähme . . . 135 —			
— Gesimse . . . 56 —			
— 16 Balken à 19 Ellen 304 —			
— Treppenstufen vor dem Hause . . 30 —			
692 Ellen.			
Davon 21 Ellen auf 1 Stück gerechnet, thut . . . 33 Stück.			
Mittel Bauholz.			
Zu Stielen . . . 573 Ellen.			
— Riegeln . . . 499 —			
— Saumschwellen . 38 —			
1110 Ellen.			
Davon 18 Ellen auf 1 Stück thut . . . 62 Stück.			
Klein Bauholz.			
Zu Bändern . . 119 Ellen.			
— 32 Sparren, à 14½ Elle 456 —			
— 16 Kehlbalken, à 10 Ellen 160 —			
— Unterlagen der Fußböden 212 —			
947 Ellen.			
Davon 15 Ellen, à Stück, thut . . . 63 Stück.			
Stakholz.			
Zu Lehmstacken, schwammicht oder rindschälig Kiefern- oder gut Espenholz und werden die Zöpfe vom Bauholze zu Hülfe genommen. 8 Stück.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch an Holz.			
Rüstholz.			
An Lattstämmen. . . . 15 Stück.			
Dieses Holz sämtlich wird aus dem Forste des Amts N. unentgeltlich gegeben, und zwar aus dem N. Revier, welches eine Meile von der Baustelle entlegen ist.			
Dieses Holz anzufahren, sind die Unterthanen des bauenden Amtes nicht schuldig noch vermögend, und werden daher zum Fuhrlohn angeschlagen:			
14 Stück kiefern Sägeklötze, mit den Zöpfen, à 25 Sgr.	20	—	—
33 — stark kiefern Bauholz à 20 Sgr. .	22	—	—
62 — mittel; à 16 Sgr.	33	2	—
63 — klein, à 12 Sgr.	25	6	—
8 — Stakholz, à 15 Sgr. . . .	4	—	—
15 — Lattstämme, à 2 Sgr. . . .	1	—	—
Summa für Holz.	105	8	—
2. An Steinen.			
Feldsteine.			
Zum Fundamente des Hauses und zum Pflaster vor demselben, sind im Felde hinlänglich vorhanden, und ohne Entgeld zu haben.			
Die Anfuhre geschieht durch die Amtsunterthanen gegen Erstattung des Dienstgeldes, und zwar			
Zu dem Fundamente der Keller 124 Fuß lang, 3 Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut 372 Kubikfuß.			
Zu dem Fundamente unter den übrigen Schwellen und Wänden 200 Fuß lang, 1½ Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut . . . 300 — —			
672 Kubikfuß.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.			Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.					
8 Kubikfuß auf eine zweyspännige Fuhre, wie die Unterthanen zu thun schuldig, gerechnet, sind 84 Fuhren; 4 Fuhren pro Tagedienst, thun 21 Tagedienste, à 3 Sgr. Diensigeld			2	3	—
Zu dem Pflaster vor dem Hause 27 Ellen lang, 15 Ellen breit, thut 405 Ellen, auf 4 Ellen 1 Fuhre Steine sind 101¼ Fuhren, und auf 1 Tag 4 Fuhren, thun 25 1/8 Tage, à 3 Sgr.			2	15	11¼
Mauerziegel.					
Zu 120 Fuß Kellermauer 2 Fuß oder 2 ganze Steine breit, und 10 Fuß hoch, sind 2400 Kubikfuß, à 8 Steine, thun		19200 Stück.			
Zu 648 Quadratfuß Gewölbe, à 4 Steine, thun		2736 —			
— 200 Fuß Grundmauer unter den Schwellen und der Treppe vor der Hausthüre, 1 Fuß breit, 3 Fuß hoch, thut 600 Kubikf. à 8 Steine		4800 —			
— den äußern Wänden, Giebeln und Kappfenst. deren Fachwerk nach Abzug der Holzstärke, wie auch der Thür- und Fensteröffnungen 384 Quadratellen, beträgt à 16 Steine		6144 —			
— 30 Fuß Brandmauer, 12 Fuß hoch, 1 Fuß oder 1 Stein stark, sind 360 Kubikfuß, à 8 Steine		2880 —			
— 2 Kamin- und 1 Ofenröhre, à 38 Fuß hoch über das Dach hinaus, sind 114 Fuß, zu jedem Fuße, einen in den andern gerechnet, 28 Steine, thun		3192 —			
	Latus		—	18	11¼

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.				
	Transport	4	18	$11\frac{1}{4}$
Zum Küchenschorsteine bis über das Dach hinaus 32 Fuß, à 48 Steine, thun	1536 Stück.			
Zu 2 Ofenröhren an den Stuben unterm Dache, à 24 Fuß hoch, sind 48 Fuß, à 28 Steine	1344 —			
Zum Pflaster des Flurs, der Küche und Küchenkammer, imgl. unter dem Kachelofen und vor den Kaminen 146 Quadratellen, à 8 Steine, thun	1168 —			
— Pflaster auf dem Flur unter dem Dache und zu den Kachelöfen 144 Quadratellen, à 8 Steine	1152 —			
Zu dem gewölbten Feuerherde in der Küche, an $62\frac{1}{2}$ Kubikfuß, à 8 Steine	500 —			
Summa:	44652 Steine			
Diese 44652 Mauersteine, werden aus der Amtsziegeley, welche $\frac{1}{4}$ Meile von der Baustelle gelegen ist, angekauft, nach dem Satze des Pachtanschlages, à 4 Rthlr. thut		178	18	$2\frac{28}{35}$
Die Anfuhre geschieht durch die Unterthanen im Hofdienste, laden jedesmal 100 Stück, thut $446\frac{1}{2}$ Fuhre, 4 Fuhren auf einen Tagedienst gerechnet, thut $111\frac{5}{8}$ Tage, à 3 Sgr. Diensigeld		11	4	$10\frac{1}{2}$
	Latus	194	12	$\frac{53}{70}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.			
Transport	194	12	$\frac{63}{100}$
Dachziegel.			
Zum ganzen Dache werden erfordert 8500 Stück; diese kosten nach dem Satze des Pachtanschlages à 5 Rthlr.	42	15	—
Solche werden von den Amtsbauern im Hofedienste angefahren, laden jedesmal 150 Stück, thun $56\frac{2}{3}$ Fuhren, und werden 4 Fuhren an einem Tagedienste verrichtet, machen $14\frac{1}{6}$ Tagedienst, à 3 Sgr.	1	12	6
Hohlziegel.			
Die Firste des Hauses zu decken, werden erfordert 70 Stück aus der Amtsziegelei, à 1 Sgr.	2	10	—
Solche im Dienste anzufahren $\frac{1}{4}$ Bauerdienst pro Tag à 3 Sgr.	—	—	9
Summa für Steine:	240	20	$3\frac{63}{100}$
3. An Kalk.			
Zu 672 Kubikfuß Grundmauer, von Feldsteinen, pro 144 Fuß 1 Malter, thut 4 Mlt. 8 Sfl. Vtl.			
— 32880 Mauersteine, so zu den Grundmauern, Kellern, Gewölben und Außenwänden gebraucht werden, à 1000 Steine 1 Malter, thut 32 — 10 — $2\frac{6}{25}$			
— 11772 Mauersteine, welche bey den Flurpflastern, Brandmauern, Schornstein, Feuerherden ꝛc. mit Sparkalk zu vermauern, pro 2000 Steine 1 Malter 5 — 10 — $2\frac{6}{25}$			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den
3. Noch an Kalk.			
Zu 354 Quadratellen Keller-Mauer und Gewölbe zu bewerfen, à 30 Ellen 1 Scheffel, thut - Mlt. 11 Sfl. 3⅓ Vil.			
— den Stuben, Decken und Wänden, an 500 Quadratellen auf Rohr und Draht excl. der Thüren, Fenster und Brandmauern, abzutünchen, abzuweißen, und 80 Ellen Gesimse zu ziehen, pro 15 Ellen 1 Schfl. thut	3	2	2⅔
— 240 Quadratellen Brand-Mauern, Kamine und Brandröhren abzutünchen à 30 Ellen 1 Schfl. thut	-	8	-
In dem Flur, der Küche und Speisekammer, 2 Schlafkammern, dem Flur und 2 Stuben unterm Dache, die Lehmrisse zu verstreichen, die Lehmwände und Decken mit einer scharfen Sandschlämme zu überziehen und abzuweißen -	2	4	-
Zu 384 Quadratellen Fachwerk in den Außenwänden und Giebeln abzutünchen und zu weißen, auf 30 Ellen 1 Schfl. - -	1	-	3⅗
— 70 Stück Hohlziegel auf die Förste des Daches zu legen, u. die Wetterlatten an beyden Giebeln nebst 6 Kappfenstern zu verstreichen, imgl. 2 Schornst. abzupuzen	1	3	2 $\frac{63}{75}$
Summa:	53 Mlt.	-	-

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch an Kalk.			
Solche 53 Malter in N. zu erkaufen, à 1 Rthlr. 3 Sgr.	58	9	—
Dieselbe zur Baustelle 3 Meilen anzufahren, à 15 Sgr.	26	15	—
Summa für Kalk:	84	24	
Nota. Ein Malter hält 12 Scheffel, ein Scheffel aber hält nicht mehr als 1 Breslauer Viertel, und also thut ein Malter Kalk 3 Breslauer Scheffel; jedoch wird der Kalk gehäuft gemessen, daher gemeiniglich nur 10 Schfl. Kalk in eine fünfscheffelige Salztonne gehen.			
4. An Gyps.			
Wird überhaupt zu beyden Decken der Wohnstuben und Kamingesimse 4 Centner erfodert, à 8 Sgr. 6 Den. thut	1	4	—
Solche von N. bis zur Baustelle anzufahren, à 6 Sgr.	—	24	—
Summa für Gyps:	1	28	
5. An Mauersand.			
Zu 53 Malter Kalk werden erfodert pro Malter 6 zweyspännige Fuhren Sand, also 318 Fuhren, welcher in der Nähe umsonst zu haben	—	—	—
Dieser Sand wird von den Amtsbauern in dem Hofedienste gegraben, auch angefahren; und geschehen von einem Tagedienste 8 Fuhren, thut 39¾ Dienste, à 3 Sgr.	3	29	3
Summa für Sand:	3	29	3

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
6. An Lehm.				
Zu den sämtlichen Außenwänden, welche mit Mauerziegeln ausgeflochten, inwendig aber 2 Zoll stark mit Lehm ausgefüllt werden, thut excl. der Thüren- und Fensteröffnungen, wie auch des Stiel- und Riegelholzes 384 Quadratellen, und an Kubikfuß =	256 Kbikf.			
Solche Wände incl. Stiele und Riegel nochmals mit Lehm 2 Zoll stark zu überschlagen, so weit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, thut 400 Quadratellen, und an Kubikfuß = = =	$266\frac{2}{3}$ —			
Zu den sämtlichen Scheidewänden in der untern Etage und unter dem Dache, welche excl der Holzstärke, Brandmauern und Thüren 265 Quadratellen betragen, und 8 Zoll stark zu staken und zu lehmen, thut an Kubikfuß = =	$706\frac{2}{3}$ —			
Dieselben Wände incl. der Stiele und Riegel, so weit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, mit Lehm 2 Zoll stark zu überschlagen, sind 380 Quadratellen, oder	$253\frac{1}{3}$ —			
Zu dem gewundenen Boden über das ganze Gebäude, nach Abzug der Holzstärke, imgl. der Oeffnung zur Treppe und Schornstein, sind 348 Quadratellen, 9 Zoll stark, thut	1044 —			
Zu dem gewundenen Boden über die 2 Stuben unter dem Dache excl. der Holzstärke, sind 120 Quadratellen, 8 Zoll stark, thut =	320 —			
	$2846\frac{2}{3}$ Kbf.			
Davon werden auf Stroh und Stakholz gerechnet die Hälfte =	$1423\frac{1}{3}$ Kbf.			
bleiben	$1423\frac{1}{3}$ —			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Noch an Lehm.			
Dieser Lehm ist fast ½ Meile von der Baustelle entlegen, wird von den Amtsbauern im Dienste aufgehackt, aufgeworfen und angefahren; auf 1 zweyspännige Fuhre können 10 Kubikfuß genommen werden, thut 142⅔ Fuhre; 3 Fuhren pro 1 Tagedienst macht 47⅔ Tag, à 3 Sgr. -	4	22	4
Zu 11772 Mauersteine, welche mit Sparkalk verlegt werden, zu 1000 Steine 3 Fuhren, sind 35 7/50 Fuhren, 3 pro 1 Tagedienst, thut 11 23/50 Tag, à 3 Sgr. - - - -	1	5	3 33/175
Summa für Lehm:	5	27	7 33/175
7. An Rohr.			
In den beyden Wohnstuben die Decken und Wände à 500 Quadratellen zu berohren, werden erfordert à 20 Ellen 1 Bund, thut - - 25 Bund.			
Diese liefert der Beamte von eigenem Zuwachse auf die Baustelle à 2 Sgr. - -	1	20	—
Summa per se.			
8. An Stroh.			
Zur sämtlichen Lehmarbeit, welche 2846 Kubikfuß beträgt, 15 Fuß pro 1 Bund, u. jedes Bund 22 bis 23 ℔ schwer gerechnet, thut - - 189 11/15 Bund.			
Diese liefert der Beamte von seinem Zuwachse auf die Baustelle à 1 Sgr. - -	6	9	8 4/5
Summa per se			
9. An Draht und Nägeln.			
An Draht.			
Zu 500 Quadratellen, so in den beyden Stuben zu berohren, à 100 Ellen 1 Ring, thut 5 Ringe, à 24 Sgr. - - - - -	4	—	—
Lacus per se.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.				Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Noch an Draht und Nägel.						
			Transport	4	—	—
An Rohrnägeln.						
Auf 1 Ring Draht 50 Schock, thut à 1 Sgr.			250 Schock	8	10	—
An Lattspiekern.						
Zu 80 Stück halbe Spunddielen à 10 Ellen lang, die Fußböden in beyden Stuben, imgl. 2 Stuben unter dem Dache zu belegen, auf jeder Diele 16 Stück, thut			21 Schock 20 St.			
— 24 Stück halbe Spunddielen, à 8 Ellen lang, die Fußböden in beyden Stubenkammern zu belegen, à 12 Stück, macht		4 —	48 —			
— 24 Stück halbe Spunddielen, à 6 Ellen lang, den Boden über dem Flur unter dem Dache, die Kehlbalken zu belegen, à 8 Stück, thut		3 —	12 —			
— 192 Stück Latten, à 12 Ellen lang, zum Ziegeldache, auf jede Latte 8 Stück Nägel, thut		25 —	36 —			
— 4 Sturmbreter unter den Giebeln zu befestigen, à 20 Stück		1 —	20 —			
— 12 dito unter den Kappfenstern, à 7 Stück		1 —	24 —			
Hiezu auf den sich ereignenden Bruch, à 5 Stück pro Schock, thut von 57 Schock 40 Stück		4 —	48⅔ —			
Noch wegen Completirung des halben Schockes		—	1⅓ —			
			62 Schock 30 St.			
Für 62½ Schock, à 5 Sgr. thut				10	12	6
			Latus	22	22	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.				Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Noch an Draht und Nägeln.						
An ganzen Bretnägeln.			Transport	22	22	6
Zu 1 doppelten Hausthüre von doppelten Bretern -	2 Schock	24 St.				
— 9 Thürtargen, à 16 Stück	2	— 24	—			
— 10 großen und 2 kleinen Fensterzargen, à 10 Stück -	2	—	—			
— 16 Architraven um die Thüren, à 8 Stück - - -	2	— 8	—			
— 10 großen und 2 kleinen dito um die Fenster, à 10 Stück	2	—	—			
— 12 Fenstergestelle auf die Zarger zu befestigen, à 8 Stück	1	— 36	—			
— Befestigung 8 Gestelle in den Kappfenstern, und 1 Gestell über der Hausthüre, à 8 Stück	1	— 12	—			
— denen 3 Treppen und derselben Bekleidung - - -	6	— 24	—			
	20	— 8	—			
Hiezu wegen des Bruches à 5 Stück pro Schock, thut -	1	— 40	—			
Noch zum extraordinairen Abgang und Completirung des Schockes	-	— 12	—			
Summa	22 Schock.					
à Schock 3½ Sgr. thut - - - -				2	17	—
An halben Bretspiekern.						
Zu 16 Architraven um die Thüren, à 12 Stück - -	3 Schock	12 St.				
— 12 dito um die Fenster, à 14 Stück - - - -	2	— 48	—			
	6	—	—			
Hiezu wegen des Abganges	½	—	—			
Summa	6½ Schock.					
à Schock 2 Sgr. - - - -				—	13	—
Summa, für Draht und Nägel:				25	22	6

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. An Farbezeug.			
Für 12 Pfund Oker oder gelbe Erde, à 1 Sgr.	—	12	—
— 2 Fässer Rahm, à 5 Sgr. - - -	—	10	—
— Seifensiederlauge - - - -	—	12	—
Summa für Farbezeug:	1	4	—
11. An Baugeräthe.			
Zu nöthigen Karren, Schaufeln, Stricken ꝛc. ꝛc. - - - - -	10	—	$8\frac{87}{150}$
Summa per se.			

Recapitulatio.

Für Holz, pag. 609. sqq. - - -	105	8	—
— Steine, pag. 611. sqq. - - -	204	20	$3\frac{63}{150}$
— Kalk, pag. 614. sqq. - - - -	84	24	—
— Gyps, pag. 616 - - - -	1	28	—
— Mauersand, ibid. - - - -	3	29	3
— Lehm, pag. 617. sq. - - - -	5	27	$7\frac{72}{175}$
— Rohr, pag. 618. - - - -	1	20	—
— Stroh, ibid. - - - - -	6	9	$8\frac{4}{5}$
— Draht und Nägel, ibid. sqq. - -	25	22	6
— Farbezeug, pag. ut supra. - - -	1	4	—
— Baugeräthschaften, ibid. - - -	10	—	$8\frac{87}{150}$
Summa für Baumaterialien und Fuhrlohn:	487	14	$1\frac{3}{25}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Dem Zimmermanne.			
Das sämtliche Bauholz zu diesem Hause in der N. Heide auszusuchen, abzustämmen, auszuzäpfen, und daselbst zu beschlagen, wie auch dasselbe nach der Zeichnung von solchem Holze zu verbinden und aufzurichten, und zwar:			
Von 692 Ellen starken — 1110 — mittel } Kiefern Bauholz. — 759 — klein }			
2561 Ellen; für jedes 100 1 Rthlr. 24 Sgr. thut	46	2	$11\frac{3}{25}$
Für 27 Ellen Gesimse und Rähmen in der Fronte auszukehlen und auszuhobeln, à 2 Sgr.	1	24	—
— 218 Ellen an Stielen, Riegeln, Schwellen, und Stufen in der Fronte des Hauses zu behobeln, à 2 Den.	1	6	4
— 200 Ellen zu 16 Paar Knaggen und 6 Kappfenster von den Abgängen und Zöpfen zu beschlagen und zu verbinden, à 100 Ellen 1 Rthlr. 10 Sgr. thut	2	20	—
— 212 Ellen klein Bauholz zu den Unterlagen der Fußböden in beyden Stuben und Stubenkammern zu beschlagen und zu verlegen, à 100 Ellen 1 Rthlr.	2	3	$7\frac{1}{5}$
— 992 Ellen halbe Spunddielen zu spunden, auf einer Seite zu behobeln, und in den Stuben und Stubenkammern zum Fußboden zu verlegen, à $3\frac{1}{4}$ Den.	9	19	4
— 144 Ellen halbe Spunddielen zu spunden, und über dem Flur unter dem Dache auf dem Kehlbalken zu verlegen, à 2 Denar.	—	24	—
Latus	64	10	$2\frac{13}{25}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch dem Zimmermanne.			
Transport	64	10	$2\frac{1}{2}\frac{2}{3}$ c
Für die Treppe im Hause nach dem Boden 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen, à 7 Zoll im Steigen, 9 Zoll im Auftritte, und mit einem Viertel von 3 Stufen gleicher Höhe gewunden, mit eingelassenen Futterbretern zu versezen, auf einer Seite mit einem Geländer, und von dem Geländer ab bis auf den Fußboden mit Dielen zu verkleiden, alles auswendige zu behobeln, und das Gerüst dazu anzurichten, jede Stufe incl. der Bekleidung und Geländer, à 8 Sgr.	5	2	—
— die Treppe nach dem Keller, unter der Treppe nach dem Boden, 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 8 Zoll im Auftritte, daran nur die Façen behobelt, nebst einer behobelten schlechten Thüre, in der Verkleidung der obern Treppe nach den Stufen, à $1\frac{1}{2}$ Sgr.	—	28	6
— die Treppe auf dem Flur unterm Dache, nach dem Boden über den Kehlbalken $1\frac{1}{2}$ Elle breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 7 Zoll im Auftritte, daran nur die Façen zu behobeln, sonst aber mit Tischlerbretern allenthalben zu verkleiden, und mit einer unbehobelten Thüre zu versehen, nach den Stufen à $2\frac{1}{2}$ Sgr.	1	12	9
Nota. Wie hoch und breit jede Oeffnung zu den Thüren und Fenstern eigentlich zu machen, solches wird unten bey der Tischlerarbeit nachgewiesen, und muß solches dem Zimmermanne besonders zu seiner Achtung mitgetheilt werden.			
Summa für Zimmerarbeit	71	23	$5\frac{1}{2}\frac{2}{7}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
2. Dem Bretschneider.			
1 Klotz zu beschlagen, denselben mit 6 Schnitten zu 5 Stück dreyzolligen Bohlen zu schneiden, der Schnitt à 12 Ellen, thut 72 Ellen, und à 1 Kr	—	4	—
14 Klötze zu beschlagen, jeden Klotz mit 9 Schnitten zu 112 Stück halben Spundbretern zu schneiden, sind 126 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1512 Ellen, à 1 Kr. - - - -	16	24	—
6 Klötze à 14 Schnitt zu 192 St. Latten, 1½ Zoll stark, 3 Zoll breit zu schneiden, sind 84 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1008 Ellen, und à 1 Kr.	11	6	—
5 Klötze à 11 Schnitt, zu 30 Stück Tischlerbreter zu schneiden, sind 33 Schnitt à 12 Ellen, thut 396 Ellen, und à 1 Kr. - - -	4	12	—
Summa für Bretschneiderarbeit	33	6	—
Nota. Diese Arbeit muß mit der Handsäge geschehen, weil die Schneidemühlen von dem Bauplatze an 3 Meilen entfernt sind, und was daselbst an Schneidelohn erspart werden möchte, an Fuhrlohn viel mehr kosten würde.			
3. Dem Maurer.			
Für die Maurerarbeit nach Anweisung der Zeichnung, und was oben bey den Materialien davon nachgewiesen, und zwar:			
Für 372 Kubikfuß Fundament zu den 2 Kellern von Feldsteinen,			
Für 300 —— Fundament von dergleichen Steinen unter den übrigen Schwellen, so weit die Kellermauern nicht hinlangen.			
— 672 Kubikfuß incl. des Handlangens, und die Erde so tief auszugraben, als zu diesem Fundament erfodert wird, à 3 Denar -	5	18	—
Latus	9	18	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	5	18	—
Für 2400 Kubikfuß Mauer, von Mauerziegeln zu den Kellern, von obgedachtem Fundamente bis an die Schwellen, auch solche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
— 600 —— Mauer unter den übrigen Schwellen über obgedachtes Fundament, auch solche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
— 360 —— Brandmauer vom Grunde bis an die Balken.			
— 3360 Kubikfuß, à 3 Denar. - - -	28	—	—
Für 2736 Mauerziegel, davon die 2 Kellergewölbe nach eines halben Zirkels Höhe anzufertigen, auch das Gerüst und die Bogenstellung dazu zu machen, hiernächst dieselben mit gutem Kalke zu bewerfen, à 100 Ziegel 6 Sgr. thut - -	5	14	$1\frac{8}{12}$
— 6144 Mauerziegel zu den auswendigen Fachwerken à 384 Quadratellen, wie auch solche an der Wetterseite abzutünchen und zu putzen, imgleichen das ganze Haus, die Mauer gelb, das Holz und die Fundamente aber grau abzufärben.			
— 3192 Mauerziegel zu den 2 Kaminen und einer Kachelofenröhre à 38 Fuß hoch, auch solche inwendig zu putzen. Die Kamine werden auf 1 Sole, 6 Zoll hoch vom Fußboden gesezt, und im Lichten 3 Fuß breit, 3 Fuß hoch und 2 Fuß tief gefertiget. Die Ofenröhre bekömmt nach dem Flur die Oeffnung zum Einheizen,			
Latus	39	2	$1\frac{2}{12}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	39	2	$1\frac{3}{12}$
2 Fuß breit, 3 Fuß hoch, 2 Fuß tief, über einen Herd vom Fußboden 2 Fuß hoch, jede Röhre, wo sie am engsten ist, im Lichten $1\frac{1}{2}$ Stein oder $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, $1\frac{1}{2}$ Fuß breit.			
Für 1536 Mauersteine zum Küchenschorsteine, durch welchen zugleich der zweyte Ofen geheizt wird, welche Röhre, wo sie am engsten ist, im Lichten $2\frac{1}{2}$ Stein, oder $2\frac{1}{2}$ Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ Fuß breit, zu machen, auch inwendig zu bewerfen und zu beputzen.			
— 1344 dito zu den 2 Kachelofenröhren aus den Stuben unterm Dache, 24 Fuß hoch, mit der Oeffnung und Weite, wie die obbenannte Ofenröhre.			
— 1168 dito zum Pflaster des Flurs, der Küche und Kuchenkammer, unter den Oefen und vor den Kaminen in den Stuben à 146 Quadratellen, welche in Sparkalk gelegt, die Fugen aber mit reinem Mörtel ausgegossen werden.			
— 1142 dito zum Pflaster des Flurs unterm Dache, à 144 Quadratellen, wie vorhin erwähnt, zu legen.			
— 500 dito zum Feuerherd in der Küche 3 Fuß hoch, 4 Fuß breit, 6 Fuß lang, unten gewölbt.			
— 15036 Mauersteine, wie oben angeführt, zu vermauern, à 4 Sgr. pro 100 Steine, thut	20	1	$5\frac{7}{12}$
Latus	59	3	$7\frac{1}{2}$

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr	Sgr.	Dn.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	59	3	7⅕
Die beyden Decken in den Stuben, überall mit Rohr und Draht zu beziehen, das Rohr abzuschälen, zu bewerfen, zu puzen und abzuweissen, sind 200 Quadratellen, à 1 Sgr. -	6	20	—
Das Gesims um diese Decken, 9 Zoll hoch, 3 Zoll stark auf Rohr und Draht zu ziehen, sind 80 Ellen, à 1 Sgr. - - - -	2	20	—
Die Wände in beyden Stuben mit Rohr und Draht zu beziehen, zu bewerfen und zu puzen, auch abzuweissen, sind 300 Quadratellen, exclden Brandmauern, à 2 Kr. - - -	6	20	—
Die Brandmauern, Kamine, Brandröhren und Schorsteine abzutünchen, zu puzen und zu weissen, auch die Gesimse, Kamine und Schorsteine zu ziehen, sind 210 Quadratellen, à 1 Kr.	2	20	—
In dem Flure, Küche, Kammern und Stuben unterm Dache, sind 8 Zimmer, die Lehmrisse mit Kalk zu verstreichen, hiernächst sämtliche Wände und Decken mit einer scharfen Schlämme zu überziehen und abzuweißen; jedes Zimmer, eins ins andere gerechnet, 1 Rthlr. thut	8	—	—
Die Latten aufs Dach zu bringen, solche 10 Zoll incl. der einen Latte aus einander, und 8500 Stück Dachziegel auf Kiefernspließ in guten Verband, die Trauf- und Förstriege aber doppelt zu legen, das ganze Dach inwendig mit Mos zu verstopfen, 70 Stück Hohlziegel in guten Kalk auf die Förste zu legen, 2 Giebel und 6 Kappfenster unter den Latten mit Sturmbretern zu versehen, und zwischen diesen und den Dachziegeln alles mit Kalk zu verstreichen, sind 8640 Ziegel, wenn ein Hohlziegel doppelt gerechnet wird, das 100 à 2 Sgr.	8	19	2⅘
Summa für Maurerarbeit:	94	12	9⅗

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
4. Dem Steinsetzer.			
Das Pflaster vor dem Hause, 27 Ellen lang und 15 Ellen breit, zu setzen, sind 305 Quadratellen, à 4 Denar, thut - - - - -	3	11	8
Summa per se.			
5. Dem Tischler.			
Für 1 Hausthüre 4⅓ Fuß breit, 7½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, mit doppelt über einander genagelten Tischlerbretern, 3 eingeschobenen und doppelten Schlagleisten, in der Falz 2½ Zoll tief, à - - - - - - - - -	2	15	—
— 7 Thüren, à 3½ Fuß breit, 6¾ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf beyden Seiten rechts, mit einer Zarge 10 Zoll tief, und doppelter Architrave 5 Zoll breit zu vier Stuben, 2 Schlafkammern und 1 Küche, à 2 Rthlr. - - -	14	—	—
— 2 Thüren, à 3¼ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf einer Seite rechts, mit einer Zarge 8 Zoll tief, und 1 Architrave 4 Zoll breit, zu den Kammern bey den Stuben unterm Dache, à 1½ Rthlr. - - -	3	—	—
— 1 schlechte Thüre mit eingeschobenen Leisten, 3¼ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, zur Speisekammer neben der Küche - - - -	—	20	—
— 1 schlechte Thüre mit eingeschobenen Leisten, 3¾ Fuß breit, 6½ Fuß hoch, zwischen beyden Kellern - - - - - -	—	20	—
— 6 Fenstergestelle, à 4¼ Fuß breit, 6¼ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, dazu eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Latenbrete 7 Zoll breit, und darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, desgleichen ein Latenbret 5 Zoll breit auswendig, in den beyden Stuben und Stubenkammern, à 2 Rthlr. 10 Sgr. - - -	14	—	—
Latus	34	25	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
5. Nach dem Tischler.			
Transport	34	25	—
Für 1 Fenstergestelle $3\frac{3}{4}$ Fuß hoch, 3 Fuß breit, mit 2 Flügeln, dazu eine Zarge 4 Zoll tief, mit einem Latenbrete 6 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, und noch ein Latenbret auswendig, in der Küche und Speisekammer, à 1 Rthlr. 8 Sgr. - -	2	16	—
— 1 Fenstergestelle $4\frac{3}{4}$ Fuß breit, $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz 4 Zoll tief, mit einem Latenbrete, auswendig über der Hausthüre auf dem Flur - -	—	27	—
— 4 Fenstergestelle 4 Fuß breit, $6\frac{1}{2}$ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, dazu eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Latenbrete 7 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit, desgleichen ein Latenbret 5 Zoll breit auswendig, zu den Stuben unterm Dache in den Giebeln, à 2 Rthlr. 10 Sgr.	9	10	—
— 8 Fenstergelle 3 Fuß breit, $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz $1\frac{1}{2}$ Zoll tief, mit einem Latenbrete 5 Zoll breit, auswendig zu den Kappfenstern und 2 Luken in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 20 Sgr.	5	10	—
— 4 eichene Kachelofenzargen, 4 Fuß 9 Zoll lang, 2 Fuß 10 Zoll breit, mit einem Rundstabe auf der äußern Façe, zu jeder 6 gedrehte Erlenfüße, auf einer kiefernen Fußzarge zu befestigen, mit einem Karnieße auf der Façe	1	16	—
Summa für Tischlerarbeit:	54	14	—

Nota. Zu aller dieser Arbeit muß der Tischler sein eigenes Holz nehmen, welches rein und auch gut ausgetrocknet ist, und zwar:

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
5. Noch dem Tischler.			
1. Zu den Hausthürflügeln kieferne Tischlerdielen, à 1¼ Zoll, zu den Einfassungen der gefüllten Thüren, Zargen und Architraven, kieferne halbe Spunddielen, à 1½ Zoll. Zu den schlechten geleimten Thüren starke kieferne Tischlerdielen. Die gefüllten Thüren sind über den Stich zu arbeiten, und der Karnieß an den Einfassungen anzubringen.			
2. Zu sämtlichen Fenstergestellen und Latenbretern wird eichenes Holz genommen, als zu dem Futte· 2½ Zoll breit, 1½ Zoll stark; zu dem Kreuz 3 Zoll breit, 2½ Zoll stark; zu den Flügeln 2 Zoll breit, 1¾ Zoll stark; zu den Latenbretern 1½ Zoll stark.			
3. Zu den Fensterzargen und Architraven kieferne Tischlerbreter à 1¼ Zoll, doch werden nur die 2 langen und 1 obere Seite von kiefern Holz gemacht; die untere Seite ist zugleich das eichene Latenbret, auf welche die Zarge und Architrave befestigt wird.			
4. Die Zargen mit den Architraven werden von innen in die Fensteröffnungen hinaus gesetzt, das Fenstergestell von außen darauf angepaßt und befestigt, zuletzt die auswendigen Latenbreter angeschoben und befestiget. Die auswendigen Latenbreter werden ½ Zoll, die inwendigen ¼ Zoll stark abgewettert, daß keine Feuchtigkeit noch Regen darauf stehen bleibe.			
5. Sämtliche Fensterflügel werden doppelt gefalzet, auch unten mit einem Wetterschenkel versehen, und müssen inwendig aufgehen.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Dem Glaser.				
Für 24 Flügel in den 6 Stuben- und Kammerfenstern, à 9 Tafeln in gut verzinntem Bleye, an zwey Windeisen jedes mit 5 Haften zu befestigen, und wird die Bezahlung nach den Tafeln eingerichtet, sind -	216 Tafeln			
— 4 Flügel in den Küchen- und Speisekammerfenstern, wie obige zu verbleyen und zu haften, à 9 Tafeln, thut - - -	36 —			
— 2 Flügel über die Hausthüre, à 6 Tafeln, und 11 Haste auf 3 Windeisen, sind - - - -	12 —			
	264 Tafeln			
à Tafel 4 Kr. thut - - - -		11	22	—
— 16 Flügel in den Stuben unterm Dache, à 9 Tafeln, 2 Windeisen und 10 Haste, sind 144 Tafeln, à 1 Sgr. 2 Den. - - -		5	18	—
— 16 Flügel in den Kappfenstern und in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 6 Tafeln, 2 Windeisen, 6 Haften, sind 96 Tafeln, à 1 Sgr. - - - - -		3	6	—
Summa für Glaserarbeit.		20	16	—

Nota. Das Glas und sämtliche Materialien an Bley und Zinn giebt der Glaser nach dem Probebleye und märkischen Kisten- oder Schobglas. Die Größe der Tafeln wird nach dem Maße, so bey der Tischlerarbeit zu den Fenstergestellen gemeldet worden, eingerichtet.

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
7. Dem Schlosser.			
Für 2 Hausthürflügel schwarz zu beschlagen, mit einem verdeckten Schlosse von doppeltem Eingerichte und allem Zubehöre, 1 Riegelschloß mit der Zugstange, 1 Aufzug, 1 Vorschiebriegel, 4 Zapfenbändern mit doppelten Federn nebst den Pfannen, zu jedem Bande 1 Schraube und 2 Nietnägel, 2 Handgriffe - -	3	20	—
— 4 Stuben- 2 Kammer- 1 Küchenthüren, sind 7 Stück, mit einem verdeckten Schlosse, Klinke, Schiebriegel, Handgriffe, 3 starken Bändern, auf gestützten Haken, jeden Band zweymal vernietet, nach dem gemachten Probebeschlag, à 1 Rthlr. 24 Sgr. - - -	12	18	—
— 1 Thüre zur Speisekammer, 1 im Keller, 2 zu der Keller- und Bodentreppe, 2 zu den Kammern bey den Stuben unterm Dache, sind 7 Stück mit einem Kammerschlosse, 1 Handgriff und 2 Bändern, auf gestützten Haken, zu der Kellerthüre aber 2 Mauerhaken mit doppelten Federn, nach der gemachten Probe, à 26 Sgr.	6	2	—
Nota. Die sämtlichen Schlösser sind mit guten Eingerichten von einerley Größe zu versehen, und dazu ein Hauptschlüssel für obiges Lohn mit anzufertigen, auch alle Nägel zum Beschlage zu geben.			
— Für 6 Fenstergestelle in den Stuben und Kammern, 1 dito oder 2 halbe in der Küche und Speisekammern, 4 dito in den Stuben unterm Dache; mithin 11 Fenster, jedes à 4 Flügel, schwarz zu beschlagen, mit 8 Winkel, auf gestützten Haken, 8 Schienen, 8 Windeisen, 4 Vorreiber, 4 Knöpfe mit Schildern, die Winkel mit einem Nietnagel zu befestigen, die übrigen erforderlichen Nägel dazu zu geben, nach der gemachten Probe, à 28 Sgr. -	10	8	—
Latus	32	18	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
7. Noch dem Schlosser.			
Transport	32	18	—
Für 1 Fenster à 2 Flügel über der Hausthüre mit 4 Winkel, auf gestützten Haken, 4 Schienen, 6 Windeisen, 2 Vorreiber, 2 Knöpfe, sonst in allem, wie die vorigen, zu beschlagen -	—	14	9
— 8 Fenster, à 2 Flügel zu den Kappfenstern und Giebeln schwarz, mit 4 Winkel, auf gestützten Haken, 4 Schienen, 4 Windeisen, 2 Vorreiber, 2 Knöpfe ohne Schilder, nach der gegebenen Probe zu beschlagen, à 12 Sgr.	3	6	—
Und der Schlosser muß für obiges Lohn auch das Anschlagen verrichten.			
Summa für Schlosserarbeit:	36	8	9
8. Dem Schmiede.			
Für 120 Pfund Eisen zu den erforderlichen Unterlagen und Ankern in den 4 Kachelöfen, an Eisen und Schmiedelohn à 1 Sgr. 8 Den.	6	20	—
— 30 Stück dünne Eisenklammern, die 2te und 4te unterste Riege Kacheln in den Oefen damit zu befestigen, à 2½ Sgr. - - -	2	15	—
— 4 eiserne Zargen und Thüren zu den Ofenlöchern, 13 Zoll breit, 15 Zoll hoch, nebst einer Klinke, Klinkhaken, Bändern und Haken, à 24 Sgr. - - - - - - -	3	6	—
— 12 eiserne Klammern, zu Befestigung der Gesimse an den Balken, à 1 Pfund schwer, à 1 Sgr. - - - - - -	—	12	—
— 60 Schwebnägel, die Knaggen und Kappfenster zu befestigen, à 3 Den. - - -	—	15	—
Summa für Schmiedearbeit:	13	8	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Dem Töpfer.			
Für 4 Oefen in den Stuben von grünen oder schwarzen Kacheln zu setzen, jeden Unterkasten eines Ofens 2 Gesimse und 4 Kacheln hoch, 5 Kacheln lang, 3½ breit, nebst einem Halse zum Einheizen von 1 Gesims und 2 Kacheln hoch, 1½ Kachel lang, der Thurm oder Oberkasten 3 Kacheln, 1 Gesims, 1 Schrägedecke und Leiste hoch, 4½ Kachel lang und breit, thut von allen Sorten 2203 Kacheln, à 1 Sgr. - - 7 Rthlr. 10 Sgr. Den.			
Dazu eine Rauchröhre von Thon - - - — 2 — —			
Den Ofen tüchtig zu setzen, abzufärben, den Lehmkaff dazu herzugeben, und die Ofenthüre mit der Zarge einzusetzen 1 — —			
8 — 12 — —			
Thut für 4 Oefen - - - -	33	18	—
Und ist eine Kachel nach der Probe 8 Zoll breit, 9¼ Zoll hoch, die Leisten und Gesimskacheln halb so hoch, und jede Eckkachel ist für 2 ordinäre gerechnet.			
Summa für Töpferarbeit:	33	18	—
10. Dem Lehmer.			
Die äußern Wände und Fächer, welche mit Ziegeln ausgemauert werden, 2 Zoll stark mit Lehm gegen zu werfen, und mit dem Holze zu vergleichen, sind 384 Quadratellen, à 1 Den.	1	2	—
Latus	1	2	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. Noch dem Lehmer.			
Transport	1	2	—
Dieselben Wände, so weit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, samt allem Holze, 2 Zoll stark mit Strohlehm zu überziehen, und den Lehm durch hölzerne Nägel in hinlänglicher Anzahl daran zu befestigen, sind 400 Quadratellen, à 2 Den.	2	6	8
Die sämtlichen innern Scheidewände auszustaken, und 8 Zoll stark mit Lehm auszuflechten, sind 265 Quadratellen, à 6 Den.	4	12	6
Dieselben Wände, so weit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, samt allem Holze, 2 Zoll stark mit Strohlehm zu überziehen und den Lehm mit vielen hölzernen Nägeln zu befestigen, sind 265 Quadratellen, à 2 Den.	1	14	2
Den ganzen Boden über dem Hause zwischen den Balken zu staken, und 9 Zoll stark mit Strohlehm zu bewinden, sind excl. der Balken und der Oeffnungen zu den Treppen und Schorstein, 348 Quadratellen, à 1 Sgr.	11	18	—
Den Boden über die Stuben unterm Dache gleichmäßig zu staken, und 8 Zoll stark zu bewinden sind 120 Ellen, à 1 Sgr.	4	—	—
Summa für Lehmerarbeit:	24	23	4
11. Dem Mahler.			
Für eine doppelte Hausthüre nebst den Pfosten anzustreichen	1	—	—
— 7 Thüren zu den 4 Stuben, 2 Schlafkammern, 1 Küche, nebst Zargen und doppelten Architraven, à 25 Sgr.	5	25	—
— 3 Thüren, als zur Speisekammer und 2 Kammern unterm Dache, nebst einer Architrave, à 20 Sgr.	2	—	—
Latus	8	25	—

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
11. Noch dem Mahler.			
Transport	8	25	—
Für die Bekleidung der Treppen auf dem Flur	1	10	—
— 10 Fenstergestelle, jedes mit 4 Flügeln, 1 Zarge und 1 Architrave, 2 Lateybretern, à 20 Sgr.	6	20	—
— 1 Fenstergestell über die Hausthüre mit 2 Flügeln, 1 Lateybret - - - - -	—	8	—
— 2 Fenstergestelle in der Küche und Speisekammer, mit 2 Flügeln, nebst 1 Zarge, Architrave, und 2 Lateybretern, à 10 Sgr. - -	—	20	—
— 6 Kappfenster, 2 Luken, jedes mit 2 Flügeln, 1 Lateybret, samt dem herumgehenden Holze, à 8 Sgr. - - - - - - - -	2	4	—
Und werden die Thüren grau, die Fenster gelb, und zwar auf beyden Seiten zweymal angestrichen, alles nach der Größe, wie bey der Tischlerarbeit angezeigt worden.			
Summa für Mahlerarbeit:	19	27	—
12. Den Tagelöhnern.			
Für 33 Schacht Erde, den Schacht à 144 Kubikfuß, zu den Kellern auszugraben, und die Stuben und Kammern bis an die Schwellen damit auszufüllen, das übrige in die Niedrigung um das Haus zu bringen, und zum Ablaufe des Regenwassers zu dossiren, à 6 Sgr.	6	18	—
Summa per se.			
13. An Diäten.			
Dem Conducteur, welcher bey diesem und andern Bauen des Amts die Specialaufsicht haben soll, für 60 Tage, à 15 Gr. - - -	30	—	—
Summa per se.			

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerke N. Amts N.

An Arbeitslohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
	Recapitulatio.			
Pag.				
622 sq.	Für Zimmerarbeit - - - -	71	23	$5\frac{1}{2}\frac{3}{7}$
624	— Bretschneider - - - -	33	6	—
ibid. sqq.	— Maurer - - - - -	94	12	9 $\frac{3}{7}$
628	— Steinsetzer - - - -	3	11	8
ibid. sqq.	— Tischler - - - -	54	14	—
631	— Glaser - - - -	20	16	—
632 sq.	— Schlosser - - - -	36	8	9
633	— Schmid - - - -	13	8	—
634	— Töpfer - - - -	33	18	—
ibid. sq.	— Lehmer - - - -	24	23	4
635 sq.	— Mahler - - - -	19	27	—
636	— Tagelöhnerarbeit - - -	6	18	—
ibid.	An Diäten - - - -	30	—	—
	Summa für Arbeitslohn:	442	7	$2\frac{2}{7}$
	Hiezu für Baumaterialien und Fuhrlohn - - - - -	487	14	$1\frac{3}{7}$
	Ferner dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, also von vorstehender Ausgabe	9	8	$10\frac{2}{5}\frac{9}{5}$
	Summa aller Baukosten:	939	—	—
	oder an brandenburgischem Gelde 939 Rthl. - Sgr. - Pf.			

Vorstehender Bauanschlag verdient, wegen seiner schönen und ordentlichen Einrichtung, allenthalben zum Muster angenommen zu werden. Denn, ob gleich die darin angeführten Preise der Baumaterialien und des Arbeitslohnes nicht an andern Orten zum Grunde gelegt werden können, da selbige bloß nach der Beschaffenheit der schlesischen Lande eingerichtet sind: so sieht man doch daraus, nach was für einem Fuß ein jedes Material, und der Lohn eines jeden Arbeiters, deutlich und umständlich angeschlagen werden muß. Werden die Bauanschläge auf solche Art angefertigt, so kann sich nicht allein die Kammer daraus von dem ganzen Bau einen vollständigen Begriff machen, sondern es kann auch der Bau nach der Intention der Kammer tüchtig ausgeführt, und ob dieses geschehen sey oder nicht, nachher, wann der Bau nachgesehen wird, desto leichter und bequemer beurtheilt und untersucht werden.

Mehrere Bauanschläge, findet man in den meisten von der Civilbaukunst handelnden Büchern, und ich werde dergleichen in der Folge von den vornehmsten wirthschaftlichen Gebäuden und Geschäften, als: unter Bauerngüter, Bierbrauerey, Branntweinbrennerey, Kalkbrennerey, Scheune, Stall, Ziegeley ꝛc. beybringen.

Von der kürzesten Art, Bauanschläge zu verfertigen, und wie man alle Baumaterialien auf das leichteste zu jedem Baue bestimmen und berechnen kann: s. Jo. Gotth. Angermanns allgemeine praktische Civilbaukunst. Halle, 1766. 8. S. 457. ꝛc.

Bauanschlag, oder richtige Anweisung in zweyen Beyspielen, als bey einem gemeinen hölzernen, und bey einem ansehnlichen steinernen Hause, wie alle Baumaterialien, deren Kosten, imgleichen alle übrige Baukosten ausfindig zu machen, wodurch man eines jeden andern Baues Anschlag zu verfertigen geschickt werden kann, nebst verschiedenen Bauanmerkungen, zum Nutzen derer, die mit eigenen Bausachen zu thun haben, oder in Bau-Commissionen gebraucht werden, oder sonst als Liebhaber der bürgerl. Baukunst darin weiter zu gehen trachten, entworfen, und mit vielen zur Erläuterung gehörigen Figuren versehen, von Jo. Fr. Penther. Augsp. 1743. f. 2. A. 7. B. u. 27 Kupferpl. Zweyte Auflage, Augsp. 1753. f.

Was

Was den Anschlag der Baumaterialien betrifft, so pflegt das Bauholz in einem jeden Lande schon seinen festgesetzten Preis zu haben. Bey dem Kameral-Bauwesen pflegt der Preis des Bauholzes nicht in Anschlag zu kommen, weil es aus den landesherrlichen Waldungen umsonst und forstfrey dazu hergegeben wird. Man bringt nur von jeder Sorte Holz diejenige Quantität in Anschlag, welche zu dem Bau erfordert wird.

Die Steine, welche zum Bauen gebraucht werden, sind von verschiedener Art. Die Sandsteine, woraus Quadern gehauen werden, werden nach Kubikfuß bezahlet, dergestalt, daß jeder Kubikfuß z. B. mit 16 bis 20 Pfennigen Brecherlohn, und 2 bis 3 Groschen Hauerlohn, bezahlt wird. Der Preis der Bruchsteine, die von verschiedener Güte sind, wird ruthenweise bestimmt; die Ruthen aber gehen sehr von einander ab, wie aus folgender Tabelle zu ersehen ist.

Länge.	Breite.	Höhe.	Kubikmaß.
16 Fuß	16 Fuß	1 Fuß	256
15 —	15 —	1½ —	337½
15 —	15 —	2 —	450
16 —	16 —	2 —	512
15 —	15 —	4 —	900
16 —	16 —	4 —	1024

Wie viel aber eine solche Ruthe koste, läßt sich besser auf den Steinbrüchen erfahren, als vorher bestimmen, wegen der ungemeinen Verschiedenheit der Preise. Eben so beruht es auf der Erfahrung, wenn gefragt wird, wie viel Kubikfuß Mauer sich aus einer Ruthe Steine verfertigen lasse. Es giebt Steinbrüche, da 512 Kubikfuß gesetzte Steine 240 Kubikfuß Mauer geben; es sind aber auch welche vorhanden, da aus eben so viel Kubikfuß gesetzter Steine sich 350 Fuß volle Mauer verfertigen lassen. Alles kömmt auf die Ungleichheit der Flächen an. Je irregulärer die Steine sind; desto größer ist die Verschiedenheit zwischen dem

Satze und dem Mauern. Vornämlich ist darauf zu sehen, daß bey dem Setzen kein Betrug vorgehe. Um deswillen läßt man zuweilen eine oder einige Ruthen, wenn sie angefahren worden, von neuem hinsetzen. Die gebrannten Steine, es seyen Mauersteine, Dachziegel, und dergleichen, pflegen sowohl ihre vorgeschriebene Größe, als festgesetzten Preis, um welchen das Tausend oder Hundert bezahlt wird, zu haben. Bey den mit verpachteten Amtsziegeleyen, wird der Preis der gebrannten Steine, wenn sie zum herrschaftlichen Gebrauche verwendet werden, in dem Pachtcontracte gemeiniglich etwas geringer gesetzt. Die Feldsteine, da sie fast aller Orten in den Feldern zu finden sind, haben keinen Preis, sondern es wird nur das bloße Fuhrlohn in Ansatz gebracht.

Der Kalk ist von verschiedener Art und Güte, wonach sich auch der Preis richtet. Eben so verschieden ist auch das Maß, nach welchem er verkauft wird, indem solches nach Winspeln, Maltern, Tonnen; Scheffeln, oder einem andern landüblichen Maße geschieht. Wie weit man mit dem Kalk reiche, läßt sich auch nicht anders, als durch die Erfahrung ausmachen. Wie viel Kalk in Schlesien zu der verschiedenen Mauerarbeit gerechnet wird, ist aus vorher angeführtem Bauanschlage zu ersehen. Hr. **Penther** giebt folgende Proportion an: $10\frac{2}{3}$ Kubikfuß gelöschten Kalk leiden 16 Kubikfuß Sand, und diese Mischung reicht hin zu $85\frac{1}{2}$ Kubikfuß Mauer von Bruchsteinen. Es erfodern aber einige Bruchsteine mehr Kalk als andere. Daher thut man wohl, wenn man ein gewisses ansehnliches Maß Kalk zur Probe löschen läßt. Nachdem man den kubischen Inhalt der möglichst accurat parallelpipedalisch ausgegrabenen Kalkgrube gefunden, ist es ein leichtes, zu bestimmen, wieviel Kubikfuß gelöschten Kalk man von so viel Kalksteinen erhalten habe. Hierauf läßt man einen von Bretern zusammengeschlagenen Kasten verfertigen, welcher einen Kubikfuß enthält. Wenn nun der Handlanger

Langer bemerkt, wie vielmal dieses Gefäß voll gesiebten Sandes untermenget worden; so weiß man, wie viel Sand der Kalk vertragen könne. Beyläufig ist auch zu beobachten, wie viel Fuder Sand zu so viel gesiebtem erfordert werde. Endlich wird auch das daraus verfertigte Stück Mauer, es seyen nun Bruch- oder gebrannte Steine, oder Quadern, gemessen. Auf diese Weise kömmt man hinter das ganze Geheimniß. Je größer die Quantität ist, womit diese Probe angestellet wird, desto genauer trifft die Rechnung auf jeden einzelnen Fall zu. Es kömmt sehr viel darauf an, daß der Kalk gleich oder doch bald nach dem geschehenen Brennen verbraucht werde, sonst trifft die Rechnung nicht zu. Auch ist das Flußwasser sowohl bey dem Löschen, als bey der Verarbeitung, dem salpetrigen Brunnenwasser weit vorzuziehen.

Der Gyps wird Centnerweise gekauft, der Preis ist verschieden. Mauersand kann man fast aller Orten umsonst haben, und kömmt nur das Fuhrlohn in Anschlag, worunter zugleich das Grabelohn begriffen ist. Ein gleiches ist auch vom Lehm zu sagen. Das Rohr, um die Decken und Wände in den Stuben zu berohren, wird, wie das Stroh zur Lehmerarbeit bundweise angeschlagen, und, nach dem schlesischen Bauanschlag, auf 20 Quadratellen 1 Bund Rohr, und auf 15 Kubikfuß 1 Bund Stroh, jedes 22 bis 23 Pf. schwer, gerechnet.

Der eiserne Draht zum Berohren der Stuben, wird ringweise angeschlagen und gekauft. Zu 100 Quadratellen wird 1 Ring gerechnet. Die ganz großen Nägel, Bolzen und Klammern werden nach dem Gewichte, die übrigen Nägel aber nach Schocken oder Hunderten angeschlagen. Der Preis der Nägel beruhet auf der Größe derselben, und auf den laufenden Preise des Eisens. Bey den Nägeln wird auf dem sich ereignenden Bruch etwas in besondern Ansatz gebracht, z. B. auf das Schock 5 Stück. Auch pflegt man, wenn die in Anschlag gekommenen Nägel eine ungerade Summe von Stücken,

so kein halbes Schock betragen, ausmachen, zu Completirung desselben, so viel Stücke, als daran noch fehlen, anzusetzen und das halbe Schock voll zu machen.

Auf das Baugeräth, als Karren, Schaufeln, Stricke, u. d. gl. wird überhaupt etwas in Ansatz gebracht; und kömmt es dabey sowohl auf die Größe und Wichtigkeit des Baues, als auch darauf an, ob von den vorherigen Bäuen annoch viel oder wenig Baugeräth in dem Baumagazine des Amtes vorhanden ist. Sonst wird bey dem Verdingen mit den Handwerkern und Arbeitern das Baugeräth, so viel zu eines jeden verdungener Arbeit erfordert wird, mit eingedungen.

Wenn keine unentgeldliche Baufrohndienste, noch eigene Baupferde, vorhanden sind: so müssen die Baumaterialien um Lohn, oder vermittelst Nachlassung des Dienstgeldes, herbeygeschaffet werden. Es wird aber das Fuhrlohn zugleich bey einem jeden Baumaterial, wiewohl besonders, in Anschlag gebracht. Es pflegt dasselbe in einem jeden Lande einen durch die Gewohnheit eingeführten Preis zu haben, der auf dem jedesmahligen Preise der Lebensmittel, sonderlich aber des Hafers und Heues, gegründet ist. Man kann also dabey keinen allgemeinen, beständigen und gewissen Satz annehmen. Hr. Rath Silberschlag, in seiner Abh. vom Wasser-Bau an Ströhmen, meinet, diejenigen, welche sich auf das Fahren legen, pflegten für ein vierspänniges Geschirr täglich 1 Rthlr. 12 bis 18 Gr., für ein zweyspänniges aber die Hälfte, zu fordern. Dieses wäre die Regel, nach welcher es sich leicht ausrechnen ließe, wie viel jeder Centner oder jede Ladung kosten werde. In Ansehung der Ladung selbst, hat man zwar durch die Erfahrung gewisse Principia festgesetzt; es kömmt aber hiebey vieles auf die Beschaffenheit des Geschirres, der Pferde und der Wege an. Wenn man also sagt, daß z. B. 8. Kubikfuß Feldsteine auf eine zweyspännige Fuhre zu rechnen, oder an deren statt 100 Stück Mauersteine,

wovon

wovon 8 Stück auf 1 Kubikfuß Mauer gehen, oder 150 Stück Dachziegel, á ¾ Ellen lang und 6 ½ Zoll breit, oder 10 Kubikfuß Lehm, oder 12 bis 15 Kubikfuß Erde, auf ebenem Wege, bergab aber mit der Last zu fahren, wohl 20 Kubikfuß: so sind dieses keine allgemeine Regeln, die aller Orten gelten, sondern die von gar verschiedenen Umständen abhängen; unterdessen kann man sich doch einiger Maßen darnach richten. Also rechnet man auch einen Kubikfuß Quadersteine für einen Centner. Wenn zu den Materialien Lieferanten zu bekommen, und dazu keine Fuhren für Dienstgeld, oder Freyfuhren, vorhanden sind, wird das Fuhrlohn am besten mit eingedungen. Sonst wird das Fuhrlohn nach der Anzahl der Fuhren, nach der Stärke oder Schwäche derselben, und nach der Entlegenheit des Ortes, woher die Materialien zu nehmen, ausgerechnet; dabey aber werden die Fuhren zu einem Gebäude überhaupt verdungen, z. B. das sämtliche Holz, den sämtlichen Lehm, allen Mauersand zu graben und anzufahren: denn es ist bekannt, daß, wenn dergleichen Fuhren nach ihrer Anzahl verdungen werden, die Ladung kaum zur Hälfte genommen, und der Anschlag weit überstiegen wird. Diejenigen Materialien aber, welche ihr gewisses Maß haben, als: Mauer- und Dachziegel, ganze Spund- und Tischlerbreter, Schindeln, Bruchsteine, Kalk ꝛc. sind nach Hundert, Schocken, Klaftern, oder Ellen, Scheffeln, Maltern oder anderm landüblichen Maße, wegen des Fuhrlohnes, anzuschlagen und zu verdingen.

Die Arbeit der Handwerker geschieht entweder auf Gedinge, oder nach dem Tagelohne. In Ländern, wo das Polizey- und Kameralwesen in einer guten Einrichtung und Verfassung steht, sind bereits vorgeschriebene gedruckte Bautaxen (siehe diesen Art.) vorhanden, nach welchen die Handwerker ihre Arbeit bezahlt bekommen, sie mögen nach dem Gedinge oder nach dem Tagelohne arbeiten.

Wenn dem Zimmermann das Bauholz auf Gedinge zur Arbeit gegeben wird, so wird solches an einen Meister, der hernach die Gesellen bezahlen muß, schockweise zu arbeiten verhandelt. Nämlich wenn das Holz zu einem gewiß bestimmten Bau gearbeitet werden soll, und nicht bey der Zulage mehr nachgearbeitet werden darf: so wird an einigen Orten vom Bearbeiten vom Schock starken Bauholz 8 bis 10 Rthlr., vom Schock mitteln 6 bis 8 Rthlr., und vom Schock schwachen, 5 bis 6 Rthr. Lohn gezahlet. Wofern aber Bauholz nur in Vorrath gearbeitet, und nur aus dem Gröbsten beschlagen werden darf: so wird für das Beschlagen vom Schock starken 7 Rthlr., vom Schock mitteln 5 Rthlr., und vom Schock schwachen 4 Rthlr. 12 Gr. Lohn gegeben. Nach der schlesischen Bauordnung, wird, wenn eine Quantität Holz nur abzustämmen und zu beschlagen ist, ein Stück starkes Holz zu Halb = und Kreuzholz, oder zu Schwellen, Rähmen, Unterzügen und Balken, zu $6\frac{1}{4}$ Sgr.; ein Stück Mittelholz, zu 18 bis 21 Ellen lang, zu 5 Sgr.; ein Stück klein Holz, zu 15 bis 18 Ellen lang, zu $3\frac{3}{4}$ Sgr. angeschlagen. Wenn aber das Holz nicht allein beschlagen, sondern auch zu einem Gebäude verbunden und gerichtet werden soll: wird das Zimmerlohn nach dem Ellenmaße regulirt, und zwar 100 Ellen zu 1 Rthlr. 24 Sgr. bis 2 Rthlr. Wenn unter solchem Holze geschnittenes Halb = oder Kreuzholz genommen wird, muß das Schneidelohn besonders gerechnet, und nichts desto weniger das geschnittene Holz, in Ansehung des Beschlager = und Verbinderlohnes, eben so hoch angesetzet werden, als wenn kein geschnittenes Holz zu dem Bau gebraucht worden. Die Gesimse und Architraven an den Wohnhäusern, werden nach der Elle, zu 2, 3 bis 4 Sgr. nachdem sie schwach oder stark sind, imgleichen wenn die Wände der Wohnhäuser auswärts behobelt werden, auf ein Billiges besonders angesetzet. Das Ellenmaß, nach welchem die Zimmerarbeit

zu verdingen, wird nach der auswärtigen Seite oder Zeichnung gerechnet. Und wie an den Stielen, Bänden, Sparren und Kehlbalken die Zapfen für volles Holz mitzurechnen: so müssen auch die Riegel sowohl in den langen als kurzen Wänden zu so viel Ellen lang gerechnet werden, als die ganze Wand an Ellenmaß in sich hält. Ein Stück ganzes Spundbret, womit die Schütt- und Fußböden beleget werden, wird zu $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Sgr. und ein unbehobeltes zu 2 Sgr. angeschlagen, jedes Bret aber zu 12 bis 13 Ellen gerechnet. Die Thüren und Thore werden stückweise nach ihrer Grösse, und der dazu erforderten Anzahl Breter, jedes à 12 Ellen lang, angeschlagen. Die Krippen und Raufen, nach der Anzahl der dazu erforderten 12 elligen Bohlen, oder ellenweise, inclusive des Aufsetzens. Die Unterschwellung der alten Gebäude, inclusive des Abräumens der alten Schwellen, die Elle à 2 Sgr.; und wenn die alten Wände aufgeschraubet werden müssen, die Elle à $2\frac{1}{2}$ Sgr. Die Schindeldächer, inclusive die Latten aufzubringen, nach den Schocken der erforderten Schindeln, das Schock à 2 Kreuzer ꝛc.

Die Maurerarbeit wird ruthenweise verdungen, und man richtet sich dabey nach den desfalls landüblichen Gesetzen; es wäre denn, daß einige Stellen vorfielen, da man wegen der Hinderniſſe nicht nach einander fort arbeiten könnte, wie z. B. bey dem Grundbaue, wo der Fortgang der Arbeit oft sehr ungewiß ist, und da man sich denn auf Tagelohn einlassen muß. Nach dem schlesischen Baureglement werden die Fundamente und Keller, imgleichen die Brandmauern nach dem Kubikfuß angeschlagen, der Fuß à $1\frac{1}{2}$ Kreuzer, inclusive des Handlangers, wenn nämlich Feld- oder Bruchsteine dazu genommen werden; wenn aber mit Ziegelsteinen massiv gemauert wird, die Quadratelle, so einen ganzen Stein stark, à 2 Kr., anderthalb Steine starke à 3 Kr. u. s. w. Die übrige Mauerarbeit an Fachwerk, wird

nicht nach den Fächern, sondern nach den dazu erforderten Ziegelsteinen, das Hundert zu 9 Kr. inclusive des inwendigen Putzes, angesetzt; und solchergestalt wird auch das übrige kleine Mauerwerk an Pfastern oder Fußböden, Schornsteine, Braudröhren, und wo die Mauern nur einen halben Stein stark werden, angeschlagen. Wenn Gebäude massiv aufgeführet werden, sind die Oeffnungen in den Mauern zu den Thüren und Fenstern, gleich als massive Mauern, mitzurechnen, weil solche wegen der Ecken und Vorsprünge, wie auch der scheidrechten Bögen, besondern Fleiß und Mühe erfordern. Die Gewölbe werden nach den dazu erforderlichen Ziegelsteinen, das Hundert à 5 Kreuzer angesetzt. Das Abtünchen oder Putzwerk wird nach Quadratellen ausgerechnet, und die Gesimse nach der Ellenlänge, jedes besonders angesetzt. Die Latten werden nicht vom Zimmermanne, sondern vom Maurer, aufgebracht. Das Tausend Ziegel aufzuhängen, die Latten dazu aufzubringen, und ein tüchtiges festes Dach davon zu bereiten, wird zu 20, höchstens 25 Sgr. angeschlagen, und ein Forst- oder Hohlziegel auf zween Dachziegel gerechnet. Die Steinpflaster werden auf den Höfen und Straßen nach Quadratellen, die Elle zu 1. Kr. angeschlagen; und wird bey allen solchen und dergleichen Sätzen auf das Handlangen mit gesehen, daß dafür kein besonderes Tagelohn ausgeworfen werden dürfe.

Die Tischlerarbeit wird nach Anzahl der Thüren, Fensterrähmen, Zargen, Architraven, Treppen u. d. gl. ganz deutlich, und wie stark, hoch und breit jedes Stück seyn soll, imgleichen ob der Tischler das Holz dazu hergeben werde, oder nicht, ob solches eichen oder kiefern seyn soll, ausführlich und specifice beschrieben; nämlich, ob die Thüren mit Füllungen, oder nur schlecht mit eingeschobenen Leisten, ob die Fenster mit 2, 4 oder mehr Flügeln, mit doppelten Falzen und Wetterschenkeln, mit Lattenbretern, oder ob es nur ganz schlechte Fenster mit

Schie-

Schiebern werden sollen. Die Treppen oder Stiegen werden umständlich beschrieben, wie breit dieselben, ob sie mit 1 oder 2 Viertel gebrochen, oder mit Podesten, oder gerade ausgehen, und wie viel Stufen eine jede Stiege bekommen, auch wie viel Zoll hoch im Steigen, und wie viel Zoll breit im Auftritt, jede Stufe werden solle. Die Treppen werden nach den Stufen, incluf. der Beileidung und Geländer, nach dem viel oder wenig Arbeit dabey ist, angeschlagen.

Bey der Glaserarbeit ist vor andern zu bemerken, daß die Sorten des Glases, und die Größe eines jeden Flügels und der Scheiben ausdrücklich benannt und die Glaser angehalten werden, daß sie die Scheiben mit wohlverzinntem, starken und genugsam breiten Bley, die Windeisen aber mit hinlänglich starken Heften, welche auf die Windeisen scharf angezogen und wohl gelötet sind, verwahren. Solche Arbeit wird nach der Anzahl und Größe der Fensterflügel stückweise angeschlagen.

Die Schlosserarbeit, wie die Bänderschlösser, Riegel und Schlüssel an den Thüren und Thoren, der Beschlag an den Fenstern, wie viel Winkeleisen, Schienhaken, Kreuzbänder, Vorreiber, Handgriffe, Windeisen, ein jedes bekommen solle, wird ausführlich beschrieben. Und wenn solche Beschläge nach der verschiedenen Grösse der Thüren und Fenster, auch von verschiedener Stärke und Güte gemacht werden müssen, muß der Bauinspector von jeder Sorte vorher einen Probebeschlag fertigen lassen, und darnach den Verding machen.

Die Schmiedearbeit wird nach dem Gewichte und pfundweise, nachdem die Kohlen theuer oder wohlfeil sind, accordiret, im Fall der Schmied das Eisen nicht dazu hergiebt. Wenn er aber solches giebt, so muß er es zugleich bezahlt bekommen, und dafür stehen, daß es nicht kaltbrüchig sey. In Ansehung der Schmiedearbeit kann man einigen Nutzen schaffen, wenn die grobe Arbeit auf den Eisenhämmern verfertiget wird.

Die ganz großen Nägelbolzen und Klammern werden nach dem Gewichte verkaufet. Die übrigen Nägel haben nach ihrer verschiedenen Größe ihren landüblichen Preis, und werden nach Hunderten oder Schocken verkauft und angeschlagen.

Bey der Töpferarbeit wird nicht nur auf die Anzahl der Oefen, sondern auch auf die Größe und Beschaffenheit eines jeden reflectiret, und angezeigt, wie viel Stück Kacheln zu jedem Ofen gebrauchet werden, wie viel Zoll jedes Stück breit und hoch, ob und wie dieselben glasuret seyn sollen, daß sie gut im Feuer stehen, und nicht springen. Und muß von einer jeden Sorte Kacheln eine Probe gefertiget werden. Eine jede Eckkachel wird für 2 ordinäre gerechnet.

Die Lehmerarbeit wird nach Quadratellen verdungen und angeschlagen; und kömmt es dabey wegen des Preises darauf an, wie die Arbeit beschaffen ist, und wie die Wände mit Strohlehm auszuflechten und zu überziehen sind.

Bey dem Dachdecken, wenn keine geschnittene Latten genommen werden, muß der Decker die Lattstämme zu spalten und auszuhauen mit übernehmen, die Latten, sie mögen gehauen oder geschnitten seyn, auf die Sparren bringen, und mit hölzernen Nägeln fest machen. Die Schütte Rohr oder Stroh haben ihr festgesetztes Gewicht, nämlich 22 bis 23 Pfund. Dieses Dachdeckerlohn wird nach Quadratellen angeschlagen, à ½ Kreuzer.

Das Grundgraben wird zwar nach Schachtruthen, à 144 Kubikfuß, angeschlagen, und die Schachtruthe zu einem gewissen Preis angesetzt; allein, dieser Preis kann doch nicht allemal gewiß und zuverlässig seyn. Das Erdreich ist in seiner Festigkeit dergestalt verschieden, daß es auch in des fleißigsten und gewissenhaftesten Menschen Kräften nicht steht, an einem Orte, in gleicher Zeit so viel zu fördern, als an einem andern. Man kann zwar die Probe machen, und daselbst, wo die Arbeit

beit vorgenommen werden soll, einen Tag lang von einem fleißigen Arbeiter graben lassen, und nachher untersuchen, wie viel derselbe gefördert habe. Allein, diese Probe kann weiter nicht gelten, und zum Grunde des Arbeitslohnes dienen, als so lange der große Spaten in die Erde kommen kann. Wird das Erdreich fester, oder gerathen die Arbeiter in das unterirdische Gewässer, so gewinnet die Sache ein anderes Ansehen, und man ist genöthigt, auf Tagelohn arbeiten zu lassen. Es pflegt auch auf jede 5 bis 6 Fuß Tiefe eine Zulage zu erfolgen, welches doch unnöthig ist, wenn zum Ausgraben sowohl als zum Wegführen besondere Leute angesetzet werden. Ein anderes aber ist es, wenn derjenige, welcher gräbt, zugleich die Erde über sich werfen muß.

Es ist gemeiniglich ein Termin festgesetzt, wann die Bauinspectores die Bauanschläge von den in dem nächstbevorstehenden Kammerjahre nöthigen Bäuen an die Kammer einsenden müssen. In den königl. preußischen Landen geschieht solches gegen den letzten Julii, wo alsdann die Bauanschläge den Departementsräthen mit der Commission zufertiget werden, solche so, wie ein jeder, nach Beschaffenheit der Arbeit, vom Collegio abkommen kann, jedoch unfehlbar in der Zeit vom 1sten Aug. bis zum 30sten Sept. in loco und in Beyseyn des Baudirectors und Bauinspectors, zu revidiren und zu untersuchen, ob der Bau und die Reparaturen unumgänglich nöthig; ob solche wirthschaftlich angegeben, und an gehörigem Orte vorgeschlagen; ob nicht ein und anderer Bau noch weiter auszusetzen; ob die Anschläge von den zu vollführenden Bäuen nach dem Reglement gefertiget, und dabey alle Menage beobachtet worden; wo dann, wenn eines oder das andere noch zu ändern, oder nähere Nachricht deshalb einzuziehen ist, solches sogleich bewerkstelliget werden muß, damit die Anschläge von dem Departementsrathe und Baudirector in loco attestiret und an die Kammer remittiret werden können. Wenn

nun sämtliche Anschläge zurück gekommen, werden sie bey der Controlle durchgeleget, darnach die Special-Etats und Holz-Designationes gefertiget und der Kammer vorgeleget, welche sodann dieselben in Beyseyn der sämtlichen Departementsräthe und des Baudirectors nochmals durchgeht.

Man pflegt über die gemachten Bauanschläge auch wohl von andern Bauverständigen Gegenanschläge verfertigen zu lassen; es ist dieses auch nicht ohne Nutzen, nur aber alsdann nöthig, wenn man keine andere, als solche Leute, zu Baumeistern und Bauinspectoren bestellet, welche bloße und gelernte Maurer- oder Zimmermeister sind; denn bey diesen, da sie gemeiniglich mit den Bauhandwerkern unter einer Decke liegen und gemeinschaftliche Sache mit ihnen machen, geht es selten ohne Betrug zu. Wo man aber, wie in den königl. preußischen, und einigen andern Ländern in Deutschland, eine gute und ordentliche Kameraleinrichtung hat, und dabey ansehnliche, geschickte und erfahrne Männer zu Baudirectoren und Bauinspectoren anordnet, die das Bauwesen in seinem ganzen Umfange ordentlich gelernt haben, und denen man deswegen in Bausachen Votum & Sessionem im Kammercollegio verstattet, da würden die nur doppelte Kosten verursachenden Gegenanschläge sehr überflüssig seyn.

Bau-Begnädigungen. Hierunter werden alle diejenigen Vortheile und Unterstützungen verstanden, welche ein Landesherr sowohl Fremden als Einheimischen zugesteht und angedeihen läßt, um sie dadurch anzureizen, daß sie in neu cultivirte Gegenden, oder in neu angelegte Städte ziehen und daselbst anbauen, oder die in den alten Städten vorhandenen wüsten Stellen oder verfallenen Häuser wieder aufbauen, oder auch die nur baufällig gewordenen Häuser repariren. Es sind diese Baubegnädigungen eines der sichersten und gewissesten Mittel, wodurch sowohl die Bevölkerung, als der Anbau des Landes und der Städte

befördert wird. Und obgleich die Kammer einige Geldsummen ohne baldigen Ersatz darauf verwenden muß: so werden doch dieselben durch die dadurch entstehende Vermehrung der Landeseinkünfte genugsam vergütet.

Man hat wohl in keinem Staate so viel auf diesen Artikel verwendet, als in den preußischen Staaten. Dieses in eine Nummer, die in dem Wirthschaftsetate seit vielen Jahren jährlich an eine Million gestiegen ist. Allein die gesegneten Früchte davon haben sich auch genugsam gezeiget. Alle preußische Staaten sind gewiß noch einmal so stark bevölkert, als sie bey dem Regierungsantritte Friedrich Wilhelms waren; und die Vermehrung der Einkünfte hat sich gleichfalls gewiß mehr als verdoppelt. Dieses ist eine Anmerkung, welche Herr von Justi in seiner Staatswirthschaft, Band 2, §. 104 in der Note, mit gutem Grunde gemacht hat.

Diese Baubegnädigungen können in vielerley Vortheilen und Vergünstigungen bestehen, und nach Beschaffenheit der Umstände, viele oder wenige davon zusammen genommen und den Anbauenden verwilliget werden. Denn gleichwie sowohl die Art des Anbauens, als die Personen, welche anbauen, von einander sehr unterschieden sind: also müssen auch die Baubegnädigungen und Unterstützungen darnach abgemessen und eingerichtet werden. Vornämlich muß man fremden Manufacturiers, Fabrikanten, Künstlern und Handwerkern, welche in unser Land ziehen, und ganz neue Häuser, diese auch auf eine feuerfeste Art erbauen, allemal weit größere Freyheiten und Unterstützungen angedeihen lassen, damit dadurch noch mehrere Fremde ermuntert werden, sich bey uns niederzulassen und anzubauen. Die preußischen Maßregeln können hiebey zum Muster und Beyspiel dienen; insonderheit verdienen diejenigen, die man in Schlesien dieserhalb genommen hat, betrachtet zu werden. Man hat die besondern Fälle, wo entweder größere oder geringere Baubegnädigungen Statt finden, sehr deutlich und wohl auseinander gesetzt.

Um

Um den Anbau der schon seit langen Zeiten wüste gelegenen Baustellen in den Städten zu befördern, wurden die auf selbige von der vorigen Regierung her noch gehafteten Steuerreste, imgleichen die in Rest gebliebenen Abgaben zu den Kämmereyen und Stadtcassen, wie auch in den Mediatstädten die rückständigen grundherrschaftlichen Gefälle bis zu Ende des 1741sten Jahres, gänzlich erlassen und niedergeschlagen. Die Magistrate mußten den Eigenthümern solcher wüsten Stellen und Häuser eine Frist von 4 bis 8 Wochen zum Aufbau bestimmen, und wenn diese sich dazu nicht verstehen wollten, nach solcher Zeit die wüsten Stellen und Häuser den Baulustigen als ihr Eigenthum zuschlagen. Jedoch mußten die Eigenthümer die darauf von ihnen selbst contrahirten Schulden, auch nach dem von ihnen selbst vollzogenen Anbau, bezahlen. Wenn diese aber dazu offenbar unvermögend waren, wurden die Stellen den Meistbiethenden verkauft, und von dem Kaufgelde, so weit es zureichte, die Gläubiger bezahlet. Die von den Eigenthümern verlassenen wüsten Stellen und Häuser hingegen wurden sodann denjenigen, so sie wieder aufbauen wollten, umsonst überlassen.

S. königl. preuß. Edict wegen Bebauung der wüsten Stellen und Besetzung der ledigen Häuser in den Städten des Herzogthums Schlesien und der Grafschaft Glatz, vom 9. Apr. 1746. in der Sammlung schlesischer Ordnungen.

In Ansehung der ins Land ziehenden fremden Professionisten, machte man einen Unterschied unter denjenigen Fabrikanten und Manufacturiers, die Seide, Wolle, Gold, Silber, Metall, oder sonst eine Materiam primam, sonderlich die im Lande erzeugte, zu bearbeiten wissen: wohin auch die den Fabriken unentbehrlichen, und denselben gleichkommenden Handwerker, als: Schönfärber, Tuchscherer, Tuchbereiter, Walker, Weiß- und Rothgärber, Damastzieher, Leinweber ꝛc. gehören; imgleichen die fremden Kaufleute und Capitalisten, welche die Landesfabriken und Manufacturen in Aufnahme bringen wollen; und unter den gemeinen und gewöhnlichen fremden Professionisten, als: Schneider, Schuster, Bäcker, Schlächter, Tischler, und andere dergleichen mehr.

Wann einer von den erstern eine wüste Stelle bebauen, oder ein altes baufälliges Haus abreißen und es von neuem wieder aufbauen wollte, bekam er die Baustelle, wann selbige mit keinen publiquen oder Privatschulden beschweret war, umsonst; sodann die Freiheit von der Werbung für seine Person sowohl, als für seine Söhne und seine aus der Fremde mitgebrachte

brachte Domestiken und Gesellen; ferner freyes Bürgerrecht, wie auch freyes Meisterrecht, wenn glaublich erwiesen worden, daß er solches schon anderwärts erlangt gehabt; hiernächst eine dreyjährige Consumtionsaccisefreyheit, vermittelst einer Bonification an Gelde, nach Anzahl der aus der Fremde mitgebrachten Personen, als Kinder, Domestiken und Gesellen, nämlich auf jede Person von 14 Jahren, und darüber, 4 Rthlr., darunter aber 2 Rthlr., so pro rata alle Vierteljahr aus der Acciseeasse baar ausgezahlet, dagegen die Consumtionsaccise allemal abgeführet wird; imgleichen eine zwölfjährige Freyheit von allen Oneribus realibus & personalibus; endlich ward ihm aus der Stadtkämmerey des Ortes, wenn Stadtwaldungen vorhanden, etwas freyes Bauholz, und aus der Stadtziegeley die Ziegel und Steine zum Fundament, die übrigen Steine aber um den dritten Theil ihres sonstigen Werthes wohlfeiler zugestanden.

Wenn ein fremder Professionist von dieser Classe hingegen nur ein Haus reparirte: so erhielt er nur die Freyheit von der Werbung, freyes Bürger- und Meisterrecht, obgedachte dreyjährige Accisefreyheit, achtjährige Befreyung von allen Oneribus realibus & personalibus, und aus der Kämmerey einige Beyhülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittel wohlfeiler.

Ein fremder Professionist von der andern Classe, bekam, wenn er eine wüste Stelle oder ein baufälliges Haus von neuem erbauete, eben diejenigen Begnädigungen, die denen aus der ersten Classe zugestanden worden, außer daß sich die Consumtions-Accisefreyheit nur auf zwey Jahr, und zwar auf die Person respective 2 Rthlr. und 1½ Rthlr., und die Befreyung von den Oneribus publicis sich nur auf 10 Jahr erstreckte, auch nur eine Beyhülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittel wohlfeiler zugestanden wurden.

Im Fall ein solcher nur ein Haus reparirte, bekam er, nebst der Befreyung von der Werbung, und dem freyen Bürger- und Meisterrecht, nur obige Accisefreyheit auf 2 Jahr, und eine fünfjährige Befreyung von den Oneribus publicis.

Wenn auch ein aus fremden Landen gebürtiger Gesell, so in Schlesien eine Zeitlang als Gesell gearbeitet, sich darin verheurathet, etabliret und das Meisterrecht ordentlich gewonnen hatte, eine wüste Stelle bebauen wollte: so wurde ihm eine zehnjährige Befreyung von allen Oneribus publicis, aus dem Stadtwalde etwas Bauholz und die Steine zum Fundament, so wie die übrigen um den dritten Theil wohlfeiler; im Fall er aber nur ein Haus repariren wollte, eine vierjährige Freyheit von

den Onerib. publicis, und die Steine aus der Stadtziegeley um ein Drittel wohlfeiler, zugestanden.

S. die dießfalls unterm 6. Nov. 1742. und 31 März. 1749 ergangenen Patente, in der Sammlung schlesischer Ordnungen.

Derjenige, so sich auf der vor Neisse neuangelegten Friedrichsstadt anbauen wollte, bekam den Platz zum Hause und Garten ganz frey und erb- und eigenthümlich. Und da ein jedes Haus nur von einem Stockwerke gebauet werden mußte, auf die Erbauung eines solchen Hauses aber 400 Rthlr. Kosten gerechnet wurden: so bekam der Bauende, nach wirklich vollendetem und untersuchtem Bau, 20 pro Cent, mithin 80 Rthlr.; doch durfte ein jeder auf seine eigene Kosten sein Haus so groß und breit, als er nur wollte, allein nur nicht über eine Etage hoch, bauen, mußte aber mit den 80 Rthlr. Baubegnädigungsgeldern zufrieden seyn. Auf die Personen, so dergleichen Haus wirklich bewohnten, es mochten Eigenthümer oder Miethsleute, Einheimische oder Fremde seyn, doch nur auf drey Familien in einem Hause gerechnet, wurde eine dreyjährige Accisefreyheit, nämlich auf eine Person unter 14 Jahren 2 Rthlr., und von 14 Jahren und darüber, 4 Rthlr. verwilliget; den Bauenden aber freygestellet, in dergleichen Hause entweder selbst, oder durch Miethsleute, das Bierbrauen lediglich ausgenommen, allerhand erlaubte bürgerliche Nahrung: als Brantweinbrennen und Schenken, Bier- und Weinschank, ein Kram mit allerhand unverbotenen Waaren zu treiben und anzulegen, ohne eine besondere Concession dazu nöthig zu haben.

S. Avertissement wegen der Beneficien und Freyheiten für die Neuanbauenden auf der Friedrichsstadt bey Neisse, v. 26. May 1751. in der Samml. schles. Ordn.

In Hrn. Bergius Cameralisten-Bibliothek, unter dem Art. Anbau, findet man noch viele, sowohl preußische, als herzogl. braunschweigsche und andere Begnädigungspatente, welche insgesamt von dem großen Nutzen und der Nothwendigkeit dieser Maßregeln Beweise abgeben.

Da die Baubegnädigungen den Endzweck haben, und zu dem Ende verwilliget werden, daß die wüsten Stellen in Städten und Dörfern wieder angebauet, statt der baufällig gewordenen Häuser, neue aufgerichtet, und neuangelegte Städte oder Vorstädte mit Häusern besetzt werden, der Bau an sich selbst aber in der gesetzten Zeit und auf die vorgeschriebene Art und Weise vollführet und zu Stande gebracht werde: so ist es auch nöthig, daß

daß man, zu Erlangung solchen Endzweckes, alle dienſame Maßregeln vorkehre. Es pflegen ſich die Menſchen durch die verſprochenen Baubegnädigungen, und wenn ſie hören, daß ihnen die Stelle, viele Baumaterialien, Baugelder, und hiernächſt noch verſchiedene Freyheiten, angedeihen ſollen, ſehr leicht zum Anbau locken zu laſſen, und überreden ſich ſelbſt, daß ihnen derſelbe gar nicht ſchwer fallen ſolle; überlegen aber nicht allemal, daß ſie demungeachtet noch viele Koſten darauf zu verwenden haben, welche zu beſtreiten ſie öfters nicht im Stande ſind. Dadurch geſchieht dann, daß mancher Bau, der mit Luſt und Freude eifrig angefangen worden, mit einmal ins Stecken geräth und liegen bleiben muß, oder wenigſtens ſehr langſam und ſpät, und noch wohl dazu ſehr ſchlecht und fehlerhaft vollführet, und mithin der vorgeſetzte Endzweck keinesweges gehörig erreichet wird. Man muß daher einen jeden, der ſich zum Anbau meldet, vorher genau examiniren, ob er hinlängliches Vermögen beſitze, um den Bau nach der Vorſchrift ausführen zu können. Man muß Aufſeher beſtellen, welche den Bau beſorgen und dirigiren, die Handwerker aber ſcharf beſtrafen, welche liederlich arbeiten, und etwa aus Menage ſchlechte Materialien nehmen, z. B. anſtatt des guten Kalkes, die Mauern von Lehm oder ſogenannten Sparkalk aufführen. Man muß die verwilligten Baugelder nicht eher auszahlen, als bis der Bau ganz vollendet, genau beſichtiget, und allenthalben tüchtig und gut befunden worden. Es fehlet auch nicht an betriegeriſchen und boshaften Leuten, welche die geſchenkten Baumaterialien, unter dem Verſprechen des Anbauens, annehmen, ſelbige aber nachmals an andere verkaufen. Dieſe verdienen, daß ſie ſolche Materialien doppelt zu bezahlen angehalten werden; und wenn derſelben Beſtimmung dem Käufer nicht verborgen geweſen, ſo iſt auch dieſer mit einer gebührenden Strafe anzuſehen. Die zugeſtandene Befreyung von

Abga-

Abgaben, oder die Bonification derselben muß nicht eher, als nach vollendetem Bau, ihren Anfang nehmen.

Bau-Casse. Da es nicht wohl angeht, die für die Collegia und für die Polizeyanstalten erforderlichen, und auf den Kammergütern und zur Wirthschaft und Verwaltung bey den Regalien nöthigen neuen Gebäude von den Einkünften eines jeden Werkes einrichten zu lassen, indem öfters die ganze Wirthschaft dabey in Unordnung gerathen, und ein neuer Bau in vielen Jahren nicht zu Stande gebracht werden würde, welches aber nicht allein den Einkünften des Werkes, wenn man voraus setzt, daß ein Bau allemal aus Nothwendigkeit aufgeführet wird, sondern auch dem Baue selbst nachtheilig fallen müßte: so hat man fast allenthalben die Einrichtung gemacht, daß in dem jährlichen allgemeinen Wirthschaftsetat, sowohl zu dem Hof- als Landbauwesen, gewisse Summen festgesetzet und ausgeworfen, und in diejenigen Baucassen, wohin sie gehören, und die deswegen besonders angelegt sind, abgegeben, aus letztern aber alsdann die nöthigen Baukosten bestritten werden.

Eigentlich giebt es nur zweyerley Baucassen in einem großen Staate. Diese sind die Hof- und Landes-Bau-Casse; und zu jeder muß jährlich eine proportionirliche Summe ausgesetzt werden. Aus der Hofbaucasse, welche gemeiniglich unter der Direction eines der obersten Hofbedienten zu stehen pflegt, und mit der Kammer nichts zu thun hat, werden die Baukosten zu den landesherrlichen Schlössern, Jagdhäusern, Marställen u. d. gl. bestritten. Die Landesbaucasse hingegen ist völlig unter der Disposition der Kammer, wenn nämlich diese auch das Steuerwesen im Lande allein zu besorgen hat; und alsdann bestreitet diese Casse alle zum Landbauwesen erforderliche Kosten. Ist aber das Contributionswesen bey den Landesständen: so müssen auch die für die Gebäude der Steuercollegiorum, Landschafts- und anderer dahin gehöriger Häuser, sorgen, die denn dazu ebenfalls

falls eine besondere Baucasse anzuordnen pflegen. Im erstern Falle ist bey einer jeden Kammer oder deren Rentey, die Hauptbaucasse, aus welcher die besondern Baucassen in den Städten und Aemtern, wo herrschaftliche Bäue aufgeführt werden, mit den nöthigen Baugeldern versorgt werden. In kleinen Städten weiß man von aparten Baucassen nichts, sondern die Baugelder werden auf Assignation der Kammer aus der Generalcasse bezahlt.

In den königl. preußischen Landen, wo das Contributionswesen zum Ressort der Kammer gehört, und mithin von dieser das sämtliche Landbauwesen besorgt wird, hat man bey jeder Kammer eigentlich zweyerley Hauptbaucassen; denn, da die Zoll- und Salzgebäude, die Gebäude auf den Aemtern ꝛc. auf den Domänenbauetat, die Acciſegebäude aber auf den Obersteuercassenbauetat gebracht sind: so werden dann auch die Baukosten bey erstern aus der Baucasse bey der Landrentey, bey letztern aber aus der Obersteuercasse bezahlt; die Hauptbaurechnung aber wird von der Landrentey angefertigt, und zugleich mit der Landrenteyrechnung zur gesetzten Zeit übergeben.

S. schlesisches Baureglement, §. 41. 48.

Wie es sonst mit den besondern Baucassen und Baurechnungen gehalten werde, solches ist aus den Artikeln Baurendant und Baurechnung mit mehrern zu ersehen.

Bau-Conducteur, heißt derjenige Baubediente, welchem die Aufsicht über einen zu vollführenden herrschaftlichen Bau anvertrauet wird.

In den königl. preußischen Landen darf kein grosser und weitläuftiger Bau, und welcher auf Tagelohn geführt werden muß, ohne dergleichen Conducteur angefangen werden. Seine Obliegenheit und Verrichtung besteht darin, daß er von dem Tage an, da ihm der Bau zur Aufsicht anvertrauet wird, bis zu dessen Voll-

führung, nach allen Kräften sich bemühen muß, daß der Bau unfehlbar in der gesetzten Zeit nach dem Risse und Anschlage tüchtig ausgeführt, und der Anschlag nicht überschritten, sondern davon noch etwas menagirt werde; zu welchem Ende er mit dem Bauinspector aufs fleißigste correspondiren muß, wie der Bau von statten geht, was denselben hindert, wie solches abzustellen, und der Bau zu beschleunigen. Ueber die Materialien muß er eine genaue Aufsicht haben, davon auch monatlich ein Register an den Bauinspector einsenden, und darin nachweisen, was bey Anfange des Monats vorhanden gewesen, was in dem Monate dazu gekommen, was davon verbauet worden, und was bey dem Schlusse des Monats im Bestande verblieben. Wenn auf dem Bauplatze gearbeitet wird, muß er sich täglich daselbst vom Anfange bis zu Ende der Arbeit finden lassen, und zusehen, daß die Arbeiter ihre völlige Stunden und fleißig arbeiten, keine Materialien verschleppen, noch dieselben verderben. Ueber diese Arbeit muß er ein Tageregister halten, und daraus die Wochenzettel formiren, worauf er das verdiente Lohn an den Baurendanten assignirt. Nach geendigtem Bau muß er die übrigen Materialien und Geräthschaften inventiren, die Specification davon dem Beamten zustellen, und demselben solche Materialien und Geräthschaften in guter Ordnung zur Verwahrung übergeben, von solcher Specification aber ein zweytes Exemplar von dem Beamten, daß er die Materialien empfangen, attestiren lassen, und solches dem Baurendanten zustellen, um den Bestand damit berechnen und belegen zu können.

Die Conducteurs, welche kein fixirtes Gehalt haben, bekommen ihre Diäten aus den zu jedem Gebäude nach den Bauanschlägen ausgesetzten Geldern von dem Baurendanten, und zwar täglich 8, 12 bis 16 Ggr., nachdem der Bau, die Baustelle und der Aufseher beschaffen ist; sie müssen aber von ihrer Verrichtung das Journal

am Ende jeden Monats formiren, darin zugleich die Diäten liquidiren, dasselbe von einem verpflichteten Beamten attestiren lassen, und solches an den Bauinspector einsenden, welcher dieselbe sodann auf die Specialbaucasse assignirt. Und wenn ein Bau geführt wird, wo kein Beamter zugegen ist, der solche Verrichtung attestiren könnte, wie bey den Wasserbäuen sich mehrentheils zu ereignen pflegt: so muß der Bauinspector vor der Assignation unter dem Journal attestiren, daß der Conducteur die angesetzte Verrichtung gehabt, und nicht mehr, als ihm dafür ausgesetzt worden, liquidirt habe. Ueber solche Diäten werden ihm, wenn er sich in den Aemtern und Vorwerkern aufhält, freye Stuben, Brennholz, und die nöthigen Utensilia gereicht; wo aber keine landesherrschaftliche Gebäude vorhanden, muß er das Quartier von den Diäten bezahlen. Wenn die Conducteurs ihre Schuldigkeit wohl beobachten, und sich in den Bausachen geschickt machen, werden sie vor allen andern zu convenablen Bau- und andern Bedienungen befördert.

S. schlesisches Baureglement, §. 19. 46.

Bau-Contract. Es kann ein Bau auf verschiedene Art vollstreckt und ausgeführt werden. Man kann nämlich den ganzen Bau einem Generalentrepreneur, der aber ein Bauverständiger seyn, und hinlängliche Caution bestellen muß, nach dem Grundriß und Bauanschlage für eine gewisse Summe überhaupt verdingen; welcher sodann alle Baumaterialien anschaffen, und alle Arbeit besorgen, den Bau aber in der gesetzten Zeit gut und tüchtig herstellen muß. In dem mit ihm zu errichtenden Contract muß auf das allerdeutlichste und umständlichste beschrieben werden, wie alles und jedes bey dem Bau angefertigt werden soll, indem solches in den Rissen und Anschlägen nicht ausführlich genug beschrieben und nachgewiesen werden kann; daher es nicht genug ist, daß mit ihm nur generaliter contrahirt wird, daß er den Bau nach dem Riß und Anschlage zu Stan-

de bringen solle; sondern es muß in solchem Contract ganz ausführlich gesetzt werden, wie alle und jede Materialien beschaffen seyn sollen, wie die Zimmer- und Mäurerarbeit, wie die Tischler- und Schlosserarbeit, und ein jedes desselben differentes Stück, auch wie aller übrigen Handwerker Arbeit beschaffen seyn solle. Die ihm für den übernommenen Bau veraccordirte Summe wird ihm in Terminszahlungen versprochen, z. B. daß er, nach bestellter Caution, ein Drittel zu Anschaffung der Materialien, das zweyte Drittel, wenn der Bau über die Hälfte zu Stande gekommen, und das letzte Drittel, wenn der Bau ausgeführt, revidirt, und nach dem Contract tüchtig befunden worden, bezahlt erhalten solle. Ferner wird im Contract ausgemacht, wer in dem Falle, wenn der Entrepreneur, eh der Bau vollendet, sterben sollte, sein übernommenes Werk contractmäßig ausführen solle. Es ist daher eine Cautel für die Kammer, daß sie suche, zween oder drey solche Entrepreneurs, welche zusammentreten, und den Bau in solidum übernehmen, zu bekommen. Man setzt hiernächst unter dringenden Bedingungen nicht allein die Zeit fest, wann der ganze Bau fertig seyn soll, sondern man macht auch gewisse Ziele und Beschaffenheiten des Baues aus, in welchen die verschiedenen Stücke desselben, und zwar in solchem Stande noch untersucht werden sollen, da selbige noch nicht verdeckt und verkleistert sind, ob die Einrichtung und Güte des Bauzeuges und der Arbeit contractmäßig sind; wiewohl ein tüchtiger und fleißiger Conducteur, welcher über den Bau, wenn er gleich generaliter und specialiter verdungen worden, die Aufsicht hat, auf die Güte des Bauzeuges und der Arbeit schon von selbst aufmerksam seyn, und wenn er daran etwas auszusetzen finden sollte, die ungesäumte Anzeige davon an den Bauinspector thun wird.

Wenn kein Generalentrepreneur zu Uebernehmung eines Baues zu erlangen ist, und die Kammer will die

Mate-

Materialien selbst anschaffen und liefern, so kann einem Specialentrepreneur die ganze Einrichtung, Führung und Besorgung aller Arbeit, auf gleiche Weise, wie bey der ersten Art, verhandelt werden; nur muß derselbe ebenfalls ein Bauverständiger seyn, und Caution leisten.

Will sich auch kein solcher Specialentrepreneur finden, der die ganze Bauarbeit übernimmt: so kann man dennoch allemal andere bekommen, mit welchen man sich wegen Lieferung der Materialien in Contract einläßt, mit einem jeden Bauhandwerker aber derselben Arbeit besonders behandelt. In den mit ihnen zu errichtenden Contracten wird alles, was jeder schaffen und prästiren soll, Stück vor Stück, mit seiner Güte und Tüchtigkeit, mit seiner Länge, Breite, Tiefe und Höhe, deutlich beschrieben und angeführet; wegen der Bezahlung und des Lohnes aber wird mit ihnen accordiret, daß ihnen das Bedungene nach und nach, wie die Materialien geliefert, oder wie sie mit der Arbeit fertig werden, von dem bestellten Baurendanten und Rechnungsführer bezahlt werden solle.

Wenn sich endlich zu einem oder andern Stück eines ganzen Baues niemand finden will, der solches verdingen wollte, oder der Bau ist an sich selbst so beschaffen, daß derselbe nicht wohl verdungen werden kann, wie sich solches gemeiniglich bey Schleusen, Mühlen, Gerinnen, Grundwerken, und sonderlich bey Reparaturen alter Gebäude ereignet, wo sich immer mehr neue Mängel und Gebrechen hervorzuthun pflegen, mithin die Arbeit vermehrt wird, da muß dann freylich der Bau auf Taglohn ausgeführt werden. Da aber die Verdingung der Bäue fast bey allen Kammern wegen des großen Nutzens, den man dabey wahrgenommen hat, eingeführt ist; so wird keinem Bauinspector verstattet, um der Arbeit und Bemühung bey den Verdingungscontracten überhoben zu seyn, den

Bau auf Tagelohn zu richten, sondern es ist derselbe, wenn solches nothwendiger Weise geschehen muß, verbunden, davon in Zeiten an die Kammer zu berichten, und derselben Approbation darüber einzuholen. Es ist also die Frage: Ob es besser sey, bey dem Bauen im Tagelohn arbeiten zu lassen, oder die Arbeit zu verdingen? (welche im V. B. der Leipz. Samml. S. 505—511. wiewohl ziemlich kurz und obenhin untersucht worden,) wenigstens bey der Kammer entschieden, und für die Bedingung beantwortet, wenn gleich ein Privatbauherr, der in Bausachen Erfahrung, Zeit und Willen hat, auf die Arbeit selbst zu sehen, und dem es auch glücket, mit ehrlichen, fleißigen und tüchtigen Arbeitern versehen zu werden, bey dem Tagelohn einigen Vortheil haben könnte.

Es pflegen die Kammern, vornämlich wenn ein grosser und weitläuftiger Bau ausgeführt werden soll, solches öffentlich bekannt zu machen, und Entrepreneurs dazu einzuladen, auch ihnen einen gewissen Termin anzusetzen, in welchem ihnen der Riß vorgeleget, und mit ihnen gehandelt werden soll. Wofern sich nun viele Entrepreneurs einfinden, welche den ganzen Bau übernehmen wollen, pflegt man alsdann unter denselben den sichersten, geschicktesten, und denjenigen zu nehmen, und mit ihm den Contract zu schließen, der sich erbietet, für die geringsten Kosten den Bau zu übernehmen, und ihn gut und contractmäßig herzustellen. Es ist auch so billig, als nützlich, wenn man bey den Entrepricecontracten den landesherrlichen Beamten oder Pächtern den Vorzug verstattet; ja, man soll sie dazu zu engaziren suchen, wenn nur keine Ursachen vorhanden sind, warum ihnen die Baue nicht wohl anverdungen werden können. Die Baubedienten selbst aber, oder wer sonst die landesherrlichen Bäue zu respiciren, oder Rechnung davon zu halten hat, sind weder directe noch indirecte als Lieferanten oder Entrepreneurs solcher

Bäue

Bäue anzunehmen; und es pflegt die Cassation darauf zu stehen, wenn sie sich dazu gebrauchen lassen. (S. schles. Baurcgl. §. 24.) Man kann auch die Specialentrepriſen und Lieferungen, imgleichen die Arbeit der Bauhandwerker, mit großem Nutzen vermittelſt einer Auction oder Admodiation verdingen, nur muß dabey ebenfalls dahin gesehen werden, daß man tüchtige, redliche und erfahrne Leute bekomme.

Die Baucontracte werden am füglichſten von dem Baudirector oder Bauinspector mit den Entrepreneurs, Lieferanten und Handwerkern geschlossen und zu Stande gebracht; denn da dieselben vorher die Riſſe und Anschläge von dem vorhabenden Bau angefertiget, und also den ganzen Bau, und alles, was dazu gehört, überlegt und eingesehen haben: so sind sie auch am ersten geschickt, die Contracte darüber recht umständlich und ausführlich zu schließen und einzurichten. In den preußiſchen Landen wird es auch also gehalten.

Es ist unter dem Art. vom Bauanschlage bereits ausführlich gezeigt worden, wie sowohl die Baumaterialien, als die verschiedenen Arbeiten der Handwerker, behandelt zu werden pflegen; und darnach kann man sich in den zu schließenden Contracten richten. Hier ist nur noch anzumerken, daß in einem Contracte niemals mehr, als über ein Gebäude, so wie der Anschlag gefaßt worden, oder über eine Reparatur eines Gebäudes gehandelt und geschlossen, nicht aber von zwey oder mehrern Gebäuden aus zween und mehrern Anschlägen in einem Contract etwas zusammengebracht werden darf, weil daraus bey Führung der Rechnung leicht Unordnung entstehen kann. Sodann ist bey Schließung der Contracte mit darauf zu halten, daß an dem in den Anschlägen ausgesetzten Gelde etwas menagirt werde; wenigstens sind solche Anschläge nicht zu übersteigen. Die Contracte werden sowohl von den Entrepreneurs und Handwerkern, als auch von den Baumeistern selbst unterschrieben und besiegelt;

und wenn sie alle zusammen von einem Gebäude nach einem Anschlage fertig geworden, beysammen, und nicht stückweise an die Kammer zur Approbation eingesandt.

Wenn solche Contracte bey der Kammer eingekommen sind, muß der Departementsrath dieselben mit dem Risse und Bauanschlage zusammenhalten, und gründlich untersuchen, ob bey den Entrepreneurs hinlängliche Sicherheit vorhanden, daß denselben die accordirten Baugelder ausgezahlt werden können; ob das in dem Contracte versprochene Baugeld oder Arbeitslohn den Anschlag übersteige, und warum nicht, wie billig geschehen sollen, etwas davon zu Bestreitung der unvermutheten Ausgaben menagirt worden; ob dasjenige, was gebauet werden soll, nach der Ordnung des Anschlages darin deutlich beschrieben, und sonst alles, was den Bauinspectoren nach dem Baureglement obliegt, gebührend beobachtet worden. Hierauf wird der Kammer daraus vorgetragen, und wenn dabey nichts zu erinnern ist, der Contract approbiret, das Original bey den Acten behalten, die Abschrift aber mit der Approbation an den Specialbaurendanten oder Inspektor des Ortes remittiret, und demselben aufgegeben, solchen dem Entrepreneur oder Handwerker einzuhändigen, denselben zu Erfüllung dessen fleißig anzuhalten, und die Baugelder oder das Arbeitslohn nach dem Contract auszuzahlen; zugleich aber wird dem Specialbaurendanten, was dergestalt an den Bauinspector verordnet worden, communiciret. Findet sich aber, daß der Contract nach der Vorschrift nicht eingerichtet ist: so wird derselbe mit den nöthigen Monitis an den Bauinspector sogleich remittiret, welcher die Monita entweder gründlich ablehnen, oder den Contract mit dem Entrepreneur oder Handwerker wieder durchgehen, und nach den Monitis einrichten, sodann denselben längstens binnen acht Tagen zur Kammer wieder einsenden muß. Der Departementsrath aber muß bey Untersuchung der Contracte, wie vorerwähnt worden,

ten, so lange procediren, bis dieselben diejenige Einrichtung erhalten, welche nach dem Baureglement erfordert wird. Dem Bauinspector, welcher diese Hauptsache so obenhin betreibt, wird seine Unachtsamkeit nicht nur ernstlich verwiesen, sondern er wird auch, wenn der Bau dadurch aufgehalten wird, daß solcher zur gesetzten Zeit nicht ausgeführt werden kann, nach §. 26. des schles. Baureglem. mit einer namhaften Strafe angesehen.

Bau-Dienste, Bau-Frohnen, Bau-Fuhren, werden entweder dem Landesherrn oder dem Erbherrn geleistet. Zu den erstern thun Amtsunterthanen zwo Fuhren, und die mittlern Unterthanen die dritte, indem diese denen von Adel und Städten auch Dienste leisten. Auf was für Art und Weise aber solches geschehen, zu was für Gebäuden solche geleistet, und was für Lieferung den Unterthanen dabey gegeben werden solle, wird erst nach den Verträgen, oder wenn keine Verträge vorhanden sind, nach Urtheil der Landesregierung entschieden, an welche Landesregierung auch zu remittiren ist, theils ob unter den Baufuhren die Schutt- und Grundfuhren mit begriffen, theils ob solche auch zu den neu erbaueten Wohn- und Vorwerksgebäuden zu leisten. Gleichwie aber die Frohnen zu den Gebäuden ohne Unterschied, ob sie mit dem Rittersitz unter einem Dache begriffen oder nicht, zu leisten sind: also sind bey den Vorwerksgebäuden und Hofreithen, welche auf des Rittergutes Grund und Boden nicht gelegen sind, die Unterthanen davon befreyt, es hätten denn die Besitzer derselben durch zu Recht beständige Gewohnheit wider die Unterthanen ein anderes hergebracht.

Bau-Director. Der Baudirector, oder, wie er an einigen Orten genannt wird, Oberbaudirector, ist der erste und oberste Baubediente, welcher das sämtliche Kameralbauwesen nach den ihm von der Kammer zu zefertigten Verordnungen, und nach dem vorgeschriebenen Baureglement dirigiret, und unter welchem alle übrige Baubediente, als: die Landbaumeister,

ſter, Bauinſpectores, Baurendanten, Conducteurs ꝛc. ſtehen, auch wohl im Kammercollegio in Bauſachen Votum & Seſſionem zu haben pflegt.

Die Eigenſchaften eines Baudirectors, worauf die Kammer, wenn ſie jemanden dazu in Vorſchlag bringt, vor allen Dingen zu ſehen hat, kommen mit den Eigenſchaften eines Landbaumeiſters oder Bauinſpectors in der Hauptſache überein. Denn es ſind die Bau- oder Oberbaudirectores meiſtentheils nur in großen Staaten gewöhnlich; in kleinen Ländern begnügt man ſich an den Landbaumeiſtern oder Bauinſpectoren, welche dann eben dasjenige zu verrichten haben, was jenen obliegt.

Die Obliegenheiten und Pflichten eines Baudirectors beſtehen, nach der preußiſchen Einrichtung, darin, daß ſie auf die Bauinſpectores, Baurendanten und Conducteurs oder Bauaufſeher gute Aufſicht haben, und dieſelben anhalten müſſen, daß dem Baureglement in allen Stücken ein Genüge geleiſtet, und die Bäue mit aller Menage tüchtig und zur geſetzten Zeit ausgeführt werden mögen; zu welchem Ende ihm die General- und Specialbauetats von der Kammer zugefertigt werden, nach welchen er ſich fleißig erkundigen, und Nachricht ſowohl von den Baubedienten, als andern, einziehen muß, wie die Bäue geführt werden, und wo es damit nicht recht von Statten gehen will, ſich ſelber an Ort und Stelle verfügen, den Bau befördern, und was er deshalb veranſtaltet, an die Kammer berichten muß.

Hienächſt liegt dem Baudirector ob, jährlich etlichmal mit den Departements- und Steuerräthen die Aemter und Städte zu bereiſen. Die erſte Bereiſung geſchieht im Julius und Auguſt, wie er die von den Bauinſpectoren bey der Kammer übergebenen Zeichnungen und Anſchläge zu examiniren, und nicht nur dahin zu ſehen hat, daß ſolche nach der vorgeſchriebenen Ordnung und Reglement, ſondern auch nach den ſoliden architectoniſchen Principiis eingerichtet, und die ſo nöthige Sparſamkeit dabey beobachtet werden möge. Diejenigen Bauanſchläge, welche auf den Bauetat gebracht werden ſollen, muß er nebſt dem Departementsrath und Bauinſpector unterſchreiben, und bey den vorgeſchlagenen Reparationen wohl zuſehen, daß nicht etwas auf landesherrliche Koſten und auf den Bauetat komme, welches

welches die Pächter oder herrschaftlichen Bedienten selber zu repariren und zu unterhalten schuldig sind.

Sobald diese Untersuchung und die Berichtigung der Bauanschläge zu Ende gekommen ist, muß der Baudirector sich bey der Kammer mit dem Anfange des Septembers einfinden, und die Special- und Generalbauetats zu Stande bringen helfen.

Hierauf muß er sogleich die zweyte Bereisung vornehmen, die fertig gewordenen Bäue in Beysenn des Entrepreneurs und des Baurendanten, welcher die Rechnung mit allen Belägen zur Stelle bringen muß, revidiren, und dabey erwägen, ob alles nach den Zeichnungen, Anschlägen und Contracten ausgeführt worden; und wenn er solches findet, muß er auch die Baurechnungen selbst durchgehen, nach befundener Richtigkeit dieselben attestiren und zur Kammer einschicken. Bey solcher Revision, wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführt worden ist, muß er alle Handwerker, Tagelöhner und andere, welche an dem Bau gearbeitet haben, so viel deren nur in der Nähe und bey der Hand zu haben sind, durch das Amt zusammen fordern, und dieselben darüber ad Protocollum vernehmen, ob sie ihren Lohn nach den ausgestellten Quittungen richtig empfangen, und ob sie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anderes Accidens abgeben müssen; welches Protokoll er der einzusendenden Baurechnung mit beylegen muß. Wenn sich an dem Bau oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Baugelder ein Mangel findet, und daher die Rechnung noch nicht attestirt und eingeschickt werden kann, muß er sofort in loco veranstalten, daß solchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Kammer ausführlich berichten, damit dieselbe der Sache den gehörigen Nachdruck geben könne.

Eben auf solche Art muß er die im Frühjahre fertig gewordenen Bäue und Rechnungen bey seiner alsdann vorzunehmenden dritten Bereisung revidiren; zugleich auch alle Amts- und Forstgebäude in Beysenn derjenigen, welche dieselben bewohnen, nutzen und gebrauchen, genau untersuchen, und pflichtmäßig ad Protocollum nehmen, in was für einem Stande sie sind, ob die Bewohner die Gebäude ruiniren, oder dasjenige, was sie nach ihren Contracten, Bestallungen und andern Verordnungen der Kammer unterhalten und repariren sollen, negligiren, und daher die Baukosten so viel mehr aus ihren Mitteln herzuschießen schuldig sind. Solche Protokolle, worin auch diejenigen Stücke und kleinere Reparaturen, welche die Bewohner auf eigene Kosten zu thun verbunden sind, specifice zu notiren sind, müssen

sen solche Bewohner mit unterschreiben, und davon die Abschrift zu ihrer Nachricht, wie die Reparatur auszuführen sey, nehmen; der Baudirector aber die Originalia nach und nach, und vor Ablauf des Junius, an die Kammer einsenden. Diese Protokolle muß er auch bey der Untersuchung des nächstfolgenden Jahres zur Hand nehmen, und wenn er findet, daß die den Pächtern und andern Bewohnern auferlegten Reparaturen nicht gehörig bewerkstelligt worden, solche sogleich und ohne weitere Nachsicht mit jemanden verdingen und machen lassen, auch wie solches geschehen, an die Kammer berichten, damit der Schuldige zu gebührender Strafe und Erstattung der Kosten angehalten werden könne.

Weil aber nöthig ist, daß in solchen Protokollen eine bequeme und beständige Ordnung gehalten werde, damit die Kammer dieselben mit den Protokollen des vorigen Jahres gehörig conferiren und daraus ersehen möge, wie die Gebäude von Jahr zu Jahr sich verbessert oder verschlimmert haben, und insonderheit, welche Pächter, Beamte und Bediente in Conservation der Gebäude ihre Schuldigkeit beobachten oder nicht: so wird dem Baudirector aus den Inventariis, welche bey Verpachtung der Aemter, oder bey Bestellung eines Bedienten aufgenommen worden, ein Extract gegeben, in welcher Ordnung ein Vorwerk und ein Gebäude nach dem andern aufgeführt und beschrieben worden, welche Ordnung sodann der Baudirector in seinen Protokollen beybehalten, und davon ohne expresse Kammerverordnung niemals abgehen muß.

S. schlesisches Baureglement, §. 35—39.

Unter den jezt erzählten Verrichtungen eines Baudirectors ist es eine der vornehmsten, daß er die von den Bauinspectoren verfertigten Anschläge durchgehen und examiniren muß. Da nun alle Anschläge zuverlässig seyn sollen, damit die Kammer gesichert seyn könne, daß die Bäue oder Reparaturen für die angeschlagenen Kosten auch wirklich geschehen können; diese Zuverlässigkeit aber hauptsächlich von dem Preise aller Baumaterialien und des Arbeits- und Fuhrlohnes abhängt; diese Dinge hingegen, nach Gelegenheit der Orte, von einander im Preise merklich unterschieden sind: so ist es unumgänglich nöthig, daß der Baudirector sich an allen und jeden Orten, wo herrschaftliche Gebäude zu unterhalten

halten sind, genau informire, wo eine jede Sorte von Materialien am nächsten und vortheilhaftesten her zu bekommen, was sie auf der Stelle kosten, was man anzufahren gebe, was an dem Orte ein jeder Handwerksmann und ein Tagelöhner bekomme, ꝛc. welche Nachrichten er unter jedem Orte oder Amte in ein besonderes Buch eintragen, und aus solchem alsdann auch in Abwesenheit die im Anschlag angesetzten Preise, und mithin den Anschlag selbst beurtheilen, und wissen kann, ob derselbe für zuverlässig passiren könne, oder nicht.

Bau-Erde, siehe Erde. (Damm.)

Bau-Etat, ist ein Ueberschlag derjenigen Baukosten, welche zu den im nächstfolgenden Kammerjahre entweder neu zu erbauenden oder zu reparirenden landesherrschaftlichen Gebäuden erfordert werden, und zu dem Ende in dem Kammeretat auszuwerfen sind.

Es ist aber der Bauetat zweyerley, nämlich der Specialbauetat, in welchem nur die nöthigen Bäue, welche in einem Amte oder Steuerdepartement, oder Kreise, oder wie sonst die Eintheilung und Einrichtung in einem Lande gemacht ist, vorkommen, enthalten sind; oder der Generalkammerbauetat, welcher alle und jede Bäue, so zum Ressort der Kammer gehören, mithin von allen Aemtern und Steuerdepartements zusammen in sich enthält. Letzterer pflegt in denen Ländern, wo das Contributionswesen unter der Direction der Kammer steht, wiederum zweyerley zu seyn, nämlich der Domänenbauetat, der alle zu den Domänen gehörige Bäue in sich begreift, und der Obersteuercassenbauetat, in welchem die Accise- und übrige zum Steuerwesen gehörige Gebäude gebracht werden.

Man sieht leicht ein, daß der Generalkammerbauetat sich auf den Specialbauetat gründen muß, und also letzterer vorher angefertigt worden seyn müsse, eh man zu Regulirung des erstern schreiten kann. Allein auch die Specialbauetats können ohne Hülfsmit-

mittel nicht zu Stande gebracht werden; sie erfordern ebenfalls ein und andere Vorarbeiten und Geschäfte, die ihnen zum Grunde dienen müssen.

In dem Preußischen müssen deswegen die landesherrlichen Beamten und Pächter von denjenigen Bäuen, welche in dem nächstfolgenden Kammerjahre an den Amts- Vorwerks- oder Wirthschafts-oder an Forst- und anderer Bedienten-oder an Mühlen-und dergleichen Gebäuden, so auf Landesherrliche Kosten unterhalten werden müssen, die Steuerräthe aber von dergleichen Bäuen in den Städten ihres Departements, und die Accise-und Zolleinnehmer, imgleichen die Salzfactores von den nöthigen Bäuen an den Accise- Zoll- und Salzgebäuden, sogleich mit dem Anfange eines jeden Kammerjahres ausführliche Designationen an die Kammer einsenden. Sobald diese daselbst eingekommen sind, müssen sie von der Kammer dem Baudirector und den Bauinspectoren mit der Aufgabe zugefertigt werden, von denjenigen Bäuen, welche in dem bevorstehenden Kammerjahre auszuführen nöthig sind, die Zeichnungen und Anschläge zu machen, von denen Bäuen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamten ohne Noth auf die Designation gebracht haben, pflichtmäßig zu berichten, warum dieselben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein und mehr Jahre auszusetzen sind. Denn es dürfen auf den Designationen weder unnöthige Bäue, noch solche Reparationen mit angeführt werden, welche die Beamten und Pächter nach ihren Contracten, oder die Bewohner herrschaftlicher Gebäude nach ihren Inventariis selber zu thun schuldig sind; dagegen aber auch keine nothwendige Bäue auszulassen sind, wenn die Beamten und Pächter nicht gewärtigen wollen, daß hiernächst währendem folgenden ganzen Kammerjahre kein Bau weiter, auch nicht eines Thalers werth, resolvirt, sondern sie vielmehr angehalten werden, den daraus an den Gebäuden entstehenden Schaden zu ersetzen. Wenn nun sämtliche Zeichnungen und Anschläge in der gesetzten Zeit bey der Kammer zurück gekommen: so müssen letztere bey der Controlle durchgelegt, und darnach die Specialbauetats gefertigt und der Kammer vorgelegt werden, welche sodann dieselben in Beysenn der sämtlichen Departementsräthe und des Baudirectors nochmals durchgehen muß. Wenn die sämtlichen designirten Posten das Quantum, welches zu dem Bau in dem Landrentevetat ausgesetzt ist, übersteigen: so ist wohl zu untersuchen, was unter allen am nöthigsten zu bauen sey; da dann

nur

nur diese Posten auf den Generalbauetat zu bringen, die übrigen aber, immaßen überhaupt nicht mehrere Bäue auf die Etats gesetzt werden müssen, als in dem Jahre zu vollführen sind, noch weiter auszusetzen sind, weil das Quantum des Landrentevetats nicht nur nicht überschritten, sondern davon jährlich noch ein ziemlicher Bestand in der Casse gelassen werden muß, damit sowohl zu denen Materialien, welche zum Bau des nächstkünftigen Jahres in Zeiten angeschafft werden müssen, der nöthige Vorschuß geschehen, als auch die durch Brandschaden, und sonst sich ereignende unvermuthete, doch aber unumgänglich nöthige Bäue daraus bestritten werden können. Wenn nun solchergestalt die Specialbauetats, und nach diesen der Generalkammerbauetat regulirt worden, welche der Baudirector zu Stande zu bringen helfen muß: so wird letzterer gehörigen Orts zur Approbation eingesandt.

S. schlesisches Baureglement, §. 2. 22. 30. 36. 41.

Es geschieht zuweilen, daß die in dem Bauetat ausgesetzten Gelder, zu Vollführung des Baues nicht hinreichen wollen. In solchem Falle muß der Bauinspector davon in Zeiten an seinen vorgesetzten Baudirector berichten, dieser aber sich ungesäumt zur Stelle verfügen und untersuchen, woher dieser Mangel entstanden, ob der Anschlag nicht zureichend gemacht, und dabey etwas vergessen worden; ob sich währenden Bau etwas ereignet, welches mehr Kosten verursacht, so bey Formirung des Anschlages nicht abgesehen werden können; oder ob es an hinlänglicher Aufsicht, oder an zeitiger Anschaffung der Materialien, oder andern nöthigen Disposition der Unterbaubedienten gelegen; wovon er sodann pflichtmäßig, und ohne den geringsten Egard gegen denjenigen zu haben, durch dessen Schuld die Baukosten ohne Noth vermehrt worden, an die Kammer berichten, und zugleich den Anschlag von den noch erforderten Kosten einsenden, die Kammer aber davon höhern Orts berichten, und darüber die Approbation, das Erforderte auf die Baubestandsgelder zu assigniren, einholen muß. Denn, da an den nach dem Bauetat ausgesetzten Baugeldern vieles menagirt werden kann,

keinem Baubedienten aber erlaubt ist, von solchen menagirten Geldern das geringste zu einem andern Bau anzuwenden, sondern selbige, nach abgelegter Specialbaurechnung, dem Bestande des Baufonds bey der Landrentey zuwachsen: so werden davon die unvermuthet entstehenden mehreren Baukosten bestritten.

S. schlesisches Baureglement, §. 47.

Eben also trägt es sich auch öfters zu, daß, nach bereits erfolgter Approbation des Generalkammerbauetats, sich etwas zu bauen findet, welches nicht vorher gesehen, noch ohne größern Schaden und Kosten bis zum folgenden Bauetat ausgesetzt werden kann, als: wenn durch Feuer, Sturmwinde, Wasserfluthen und andere Unglücksfälle, ganze Gebäude eingeäschert oder eingestürzt werden. Wenn dergleichen geschieht, muß der Departementsrath nebst dem Baudirector und Bau-Inspector sich sofort zur Stelle verfügen, und zur Herstellung der Gebäude alles Nöthige veranstalten; die Anschläge aber werden an die Kammer eingesendet, welche sodann, wenn der Bau nicht ausgesetzt werden kann, davon höhern Orts berichtet, und die Approbation sucht, daß die erforderten Kosten auf die schon gedachten Baubestandsgelder assignirt, und was sonst nöthig verfertigt werden könne.

S. schlesisches Baureglement, §. 40. 47.

Bau-Flöße, siehe Flöß-Holz.

Bau-Frohnen, Bau-Fuhren, siehe Bau-Dienste, ingleichen unter Bauanschlag.

Bau-Geräthe, Bau-Geräthschaften, welche ein Bauherr, der etwas bauen läßt, selber besorgen, und auf seine Kosten anschaffen und unterhalten muß. Dahin gehören: 1) die Kalkeinlöschs- und die Kalkeinmachkasten; siehe unter Kalk. 2) Bretkarren, vermittelst deren die Steine, Ziegel und Kalk an- und zugefahren werden können; auch braucht man solche zum Erde-Sand- und andern nöthigen Zu- und Abführen.

3) Ein

3) Ein etwas größerer Karren, zum eingemachten und zum Mauern zubereiteten Kalk. Dieser muß auf den Seiten, und insbesondere vorn hinter dem Rade, an Bretern erhöhet seyn, damit der Kalk, wenn er weich ist, nicht überschlagen möge. Ist aber der Bau ganz nahe bey dem Kalkeinmachkasten, so ist der gedachte Karren nicht so nöthig; denn da kann der Kalk in gehörigen Kalktragen den Maurern zugetragen werden. 4) Brauchen die Maurer, wenn sie einen Gang unten herum gemauert haben, so genannte Böcke, worauf Bretet gelegt werden können, damit die nöthigen Materialien zur Hand von Handlangern zugebracht werden können. Es muß auch auf solchen Gang ein Auflauf zum Gehen, Tragen und Fahren gemacht werden. Zur Befestigung müssen auch eiserne Klammern und Nägel gereicht werden. 5) Wenn Gewölbe, Keller und Bögen gemauert werden sollen, so müssen auch die dazu benöthigten Bögen geschafft werden. 6) Wenn die Maurer auf Dächern arbeiten, so gebrauchen sie Fäßchen mit Henkeln, welche sie, mit dem Kalke darin, an eine Latte anhängen können. 7) Einige Zober, in welchen das Wasser zum Kalkeinlöschen, und den Kalk zurecht zu machen, zugetragen werden kann; auch müssen dazu Stangen, zum Tragen der Zober, seyn. 8) Wasserkannen. 9) Eine oder mehrere Steinschleifen, zum Anschleppen der Grundsteine, wenn dieselben entfernt liegen. 10) Ein Paar große Steintragen mit Schienen, auf welche die Handlanger die großen Steine bringen und auflegen, und hernach den Maurern zur Hand tragen können. 11) Ein Wagen, mit 2 niedrigen Rädern, und einem Gestelle in Form einer Mistrage, zu Anbringung der Steine. 12) Eine feste eiserne Brechstange, mit welcher die großen Grundsteine sowohl aus dem Erdboden, als auch bey dem Mauern zum Grundlegen, fortgebracht werden können. 13) Etliche gut gestählte Piken; absonderlich wenn etwas alte und feste

Mauern abgebrochen, oder Löcher darein gemacht werden sollen. 14) Gestählte Radehaken; besonders, wenn Steine aus der Erde gesucht werden müssen, oder wenn ein altes Steinpflaster, oder sonst fester Lehm- oder Kiesboden aufgegraben werden soll. 15) Schippen, mit Eisen beschlagen. 16) Leitern, auch Hebestangen mit Stacheln und Stricken, zum Heben der Balken und des Sparrwerkes. Wenn Holz auf sehr hohe Gebäude geschafft werden muß, dazu werden Bauseile mit Kloben erfordert; auch ist ein guter Bau- oder Lastwagen, nebst einer guten Hebe mit Ketten, dazu nöthig.

Was die Handwerker, die Maurer, Zimmerleute ꝛc. auch die Lohnhandlanger an Handwerkszeuge brauchen, das müssen sich dieselben von ihrem Lohne anschaffen und unterhalten. Siehe auch Baumagazin.

Bau-Gerüst, siehe unter Gerüst.

Bau-Handwerker. Diese kann man in Haupt- und Nebenbauhandwerker eintheilen. Zu den erstern gehören allerley Zimmerleute, als: Häuser- Mühlen- Schiffzimmerleute; allerley Maurer und Steinmetzen, Steinbrecher; Ziegel- Stein- und Kalkbrenner; Schiefer- und Ziegeldecker. Zu den andern rechnet man: die Tischler; Drechsler; Gypser; Marmorirer; Schlosser; Kupfer- und Blechschmiede; Töpfer und Ofensetzer; Glaser; Spiegelmacher; Ofengießer; Grobschmiede; Nagelschmiede; Klempner; Brunnengräber; Röhrmeister; Mahler; Tüncher; Tapezierer; Seiler; Steinsetzer, welche an ihrem Orte beschrieben und erklärt werden.

Bau-Hof, Fr. Chantier, nennt man ein Behältniß aller zum Bauen dienlichen Geräthe und Materialien. Es müssen z. B. Schoppen da seyn, worunter das Bauholz vor Schnee und Regen bedeckt, dem Durchzuge der freyen Luft aber ausgesetzt liegen kann; ferner Kalkgruben, Plätze zu Bruchsteinen, behauenen und unbehauenen, auch gebrannten Steinen ꝛc.

Bau-Hof, nennt man auch den Platz, wo man ein hölzernes Haus zuhauet, d. i. das ganze Haus dergestalt zurecht hauet, schneidet und paßt, daß das Haus nachher gleich auf der Baustäte errichtet werden kann. Siehe auch Baumagazin.

Bau-Holz, Zimmerholz, siehe Holz. (Bau-)

Bau-Inspector, ist derjenige Baubediente, welchem ein gewisser District oder Kreis angewiesen worden, in welchem er das Bauwesen der landesherrlichen Bäue zu besorgen hat. Es ist jedoch dieser Name nicht allgemein, und nicht in allen Ländern gebräuchlich. An einigen Orten wird er Baumeister, oder Landbaumeister genannt, und an andern, wo kein Baudirector als Oberbaudirector bestellt ist, ist er der erste und oberste Baubediente, welcher über das landesherrliche Bauwesen die Direction führt, und unter dem alle übrige Baubedienten stehen. Ist aber ein besonderer Baudirector bestellt, so steht der Bauinspector unter demselben.

Wenn ein Bauinspector angenommen werden soll, bringt gemeiniglich die Kammer dazu ein Subjectum in Vorschlag; es muß aber, nach §. 1. des schlesischen Baureglements, kein anderer seyn, als von welchem die Kammer vollkommen versichert ist, daß derselbe in der Art Bausachen, wozu er eizentlich bestellt wird, eine gründliche Erfahrung, und solches durch viele Proben genugsam an den Tag gelegt habe, auch im Stande ist, nicht nur von der Situation eines ganzen Gehöfdes einen zuverlässigen Plan, von den zu errichtenden Gebäuden die erforderten Zeichnungen, und nach solchen Zeichnungen von den dazu gehörigen Materialien und Kosten pertinente Anschläge zu machen, sondern auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu schließen, die Specialbaurechnungen zu revidiren und zu attestiren, über die ihm vorkommenden Sachen ordentliche Protokolle zu halten, und die von der Kammer erforderten Berichte gründlich und ausführlich abzustatten.

Die Pflichten und Obliegenheiten eines Bauinspectors, bestehen, nach §. 2. 23. 31. 32. 33. 34. 46. des schlesischen Baureglements darin, daß, wenn ihm der District oder Kreis angewiesen worden, in welchem er das Bauwesen zu besorgen hat, und diejenigen Designationen, welche die Steuerräthe und Beamten in dem ihnen bestimmten Termin von den nöthigen Bäuen und Reparationen des nächstfolgenden Kammerjahrs an die Kammer einschicken müssen, so bald sol he eingekommen, ihm von der Kammer zugefertigt worden, er die Zeichnun en und Anschläge machen, und solche nebst den Specialbauetats von jedem Amte und Steuerdepartement successive und längstens gegen den 30sten Julii an die Kammer einschicken, von den Bäuen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamten ohne Noth auf die Designation gebracht, pflichtmäßig berichten muß, warum dieselben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein oder mehr Jahre auszusetzen. Für jeden Anschlag, Etat oder Bericht, welchen der Bauinspector binnen der gesetzten Zeit nicht einschickt, wird derselbe in 10 Rthlr. Strafe condemnirt.

Was der Bauinspector, ehe er zum Entwurf der Zeichnungen und Anschläge schreitet, zu beobachten hat, ist im Art. Bauanschlag angezeigt worden.

Wenn er den Etat und die Zeichnungen seines Departements von der Kammer wieder zurück erhalten hat, muß er sich sofort, ohne weiteres Erinnern, in die Aemter und Städte, wo gebaut werden soll, verfügen, die erforderlichen Materialien in Zeiten besorgen, mit den Entrepreneurs und Handwerkern die Contracte schließen, und solche zur Approbation an die Kammer einschicken. Hienächst muß er, in Beyseyn der Beamten, der Specialbaurendanten, und anderer Unterbaubedienten, welche die Aufsicht über den aufzuführenden Bau haben, wie auch in Beyseyn der Entrepreneurs, die Baustellen abstecken, und den erwähnten Baubedienten von allem und jedem genauen Unterricht geben, wie der Bau eigentlich auf die Dauer mit möglichster Menage, nach der Zeichnung und dem Anschlage auszuführen, und die Rechnung über die Kosten zu halten sey, damit der Bau in dem nächstfolgenden Jahre frühzeitig angefangen, in gehöriger Ordnung, und unter guter Aufsicht fortgeführt und zu Ende gebracht werden könne.

Hat der Bauinspector auf diese Art das Nöthige veranstaltet, so muß er im Jan. Febr. oder März mit solchen Baubedienten fleißig correspondiren, und genaue Nachricht einziehen,

wie die gemachte Verfügung bewerkstelligt, und die Anschaffung der Materialien befördert werde, daß solche längstens zu Ende Martii auf die Baustelle geschafft seyn, und der Bau zu rechter Zeit angefangen werden möge; da er dann, wenn es damit an einem und anderm Orte nicht recht fortgehen will, sich selbst dahin begeben, die Sache befördern, und, wo sich Hindernisse finden, welche er zu heben nicht vermögend ist, oder durch des Beamten, oder der Unterbaubedienten übles Verhalten, die Sache versäumt oder gehindert wird, an die Kammer berichten muß. In erwähnten 3 Monaten muß er schon auf diejenigen Bäue, welche noch auf ein Jahr ausgesetzt werden müssen, und nicht auf den Etat gebracht werden können, reflectiren, und davon die Zeichnungen und Anschläge zum voraus verfertigen, damit er im Jun. und Julius mit solcher Arbeit so viel weniger aufgehalten werde.

Im April und May muß der Bauinspector sein Departement wiederum bereisen und untersuchen, wie weit die gemachten Anstalten wirklich ausgeführt worden, oder was daran noch fehlt; welches er sodann schleunig zu besorgen, und die Entrepreneurs oder Handwerksleute, mit welchen die Contracte geschlossen worden, an die wirkliche Arbeit zu bringen hat.

Sowohl bey dieser, als bey andern Bereisungen, muß der Bauinspector insonderheit diejenigen Oerter besuchen, wo stark gebaut wird; da er dann fleißig zu examiniren hat, ob die Handwerksleute ihre Bezahlung richtig und prompt erhalten, und wie sie dagegen ihren Contracten gebührend nachkommen, und den Bau nach den und den gemachten Rissen führen; wie die Materialien dabey wohl angebracht, mit guter Sparsamkeit gebraucht, und davon nichts verschleppt; wenn die Rechnung über die Baukosten geführt, das Geld nicht überflüssig und ohne Noth von der Kammer gefordert und zu anderm Behuf angewendet werde; und wie endlich allem und jedem, so den Bau einiger Maßen aufhalten könnte, in Zeiten abzuhelfen, und daran sogleich Hand anzulegen. Die Bauinspectores müssen, bey Strafe der Cassation, sich enthalten, für die auszuarbeitenden Zeichnungen, Anschläge, Contracte, anzuweisende Baustellen, oder sonst wofür, welches sie nach ihrem Amte und Pflicht zu thun schuldig sind, das geringste Accidens, Douceur oder Geschenk zu fordern oder zu nehmen; vielmehr müssen sie darauf sehen, daß solches auch nicht von den Baurendanten und Conducteurs geschehe; dergleichen strafbares Beginnen sie sogleich der Kammer anzuzeigen haben, wo sie

nicht mit andern Contravenienten in gleiche Strafe verfallen wollen. Uebrigens müssen die Bauinspectores, wo sie ein schweres Dubium bey ihrer Verrichtung finden, deshalb bey der Kammer Anfrage thun, auch, bey 2 Rthlr. Strafe, monatlich, gegen den 25. ein Journal an dieselbe einsenden, was sie im abgewichenem Monate von Zeit zu Zeit verrichtet, und was sie in dem nächstkünftigen vorzunehmen gedenken.

Die Bauinspectores haben ihre gewisse Besoldung, und ausserdem täglich 16 Ggr. Diäten, müssen aber wegen letzterer monatlich die Liquidation mit ihrem Journal übergeben, und solche mit Attestatis von verpflichteten landesherrlichen Bedienten und Beamten, oder, wenn es Stadtbäue betrifft, von den Magistraten, wie viel Tage sie an einem oder andern Orte in solcher Verrichtung gewesen, hinlänglich bescheinigen, oder gewärtigen, daß solche gar nicht assignirt werden. Und wenn diese Liquidationes eingekommen, muß die Kammer dieselben mit den Journalen fleißig conferiren, und erwägen, ob die angegebene Verrichtung nöthig gewesen, und ob die liquidirten Tage nützlich angewendet worden; und nur in diesem Falle werden die Diäten auf den Baufond bey der Landrentey assignirt. Ueber solche Diäten bekommen die Bauinspectores, wenn sie sich in den Aemtern und Vorwerkern aufhalten, freye Stube, Brennholz, und die nöthigen Utensilia; wo aber keine landesherrliche Gebäude vorhanden, müssen sie das Quartier von den Diäten bezahlen.

Dieses ist die nachahmungswürdige Einrichtung mit den Bauinspectoren in den königlich preußischen Landen. Wann hingegen, wie noch an verschiedenen Orten geschieht, bloße Handwerksleute: als Mauermeister, zu Bauinspectoren bestellt werden: so können große Herrn nichts anders als Schaden und Verlust davon zu gewarten haben, wenn auch gleich solche Leute von Jugend auf das Maurerhandwerk als Jungen, Gesellen und Meister, nach aller Lehrart vollkommen begriffen, dabey gewandert, und sowohl nützliche Bäue anderer Orten gesehen, als auch dergleichen selbst zu führen gelernt und erwiesen haben. Wenn nun dergleichen Leute, so zur Besorgung der herrschaftlichen Bäue gehalten werden, sich mehrentheils in den Residenzorten ihrer Herrn wohnhaft aufhalten: so pflegt derselben Bauwirthschaft und

Inſpection gemeiniglich dermaßen regulirt zu werden, daß ſie einen jeden Ort, welcher ihrer Inſpection anvertrauet iſt, jährlich nur einmal, oder doch, wenn es öfter geſchieht, nur zu gewiſſen Zeiten beziehen, und nachſehen, was etwa in Bauſachen, entweder neu auszuführen, oder zu repariren, erforderlich ſey. Bey ſolchen anzuſtellenden Viſitationen geſchieht es denn öfters, daß einige dieſer Inſpectoren nur gewiſſe und zu ihren Reiſen bequemliche Zeiten auserſehen, auch wohl die weit abgelegenen Orte ſeltener beſuchen. Viele derſelben aber ſorgen ſehr wenig dafür, wie ſie nützliche Anſtalten zu unverſchieblich nöthigen Bäuen, vor der Zeit, als ſolche ins Werk zu richten ſind, vorkehren, ſondern laſſen es darauf ankommen, zu welcher auch unbequemen Bauzeit, wie gut oder ſchlecht, mit welchem wenigern oder mehrern Koſten, halb oder ganz, die Bäue zu rechter Zeit vollbracht werden.

Solche Bauinſpectores beſuchen die ihrer Aufſicht anvertrauten Orte, ſonderlich, wenn ſie von dem Orte ihres Aufenthaltes abgelegen ſind, gemeiniglich zu ſpät. Sie gehen dahin, wenn ihre geſetzte Zeit und Stunde kömmt; und wenn ſie durch ihren Reiſekalender daran erinnert werden. Wenn unterdeſſen an den Gebäuden durch unvermuthete Zufälle Schade entſteht: ſo müſſen öfters die allernöthigſten und unverzüglich anzuſtellenden Reparaturen bis zu ihren ordinären Tagefahrten ausgeſetzt bleiben, und kleine Baubeſchädigungen, welche zu erſter rechter Zeit durch ſehr wenige Koſten zu repariren geweſen wären, durch ſolchen Verzug und Verſäumniß insgemein zu einem ſehr beträchtlichen Schaden erwachſen. Werden aber auch die Baubeſchädigungen, auf erhaltene Benachrichtung, zu nicht ganz verſpätigter Zeit, zuweilen noch beſichtigt, und die Anſchläge zu gehöriger Remedur allenfalls auch noch zu rechter Zeit gefertigt: ſo vergeſſen dennoch dieſe Bauinſpectores die ſolcherhalb nöthigen Anſtalten vorzukehren; ſie verſäumen oder ver-

spätigen die förderſamſt nöthigen Berichtserſtattungen bey ihren Vorgeſetzten; oder wenn ſie ja ſelbige abſtatten, ſo laſſen ſie es dabey bewenden, und meinen, ihrer Pflicht damit ein Genüge gethan zu haben, wenn ſie den Verfall des Baues und die Beſchaffenheit der Sachen in etwas vorgetragen haben; anderweitige Vorſtellung und das Sollicitiren zu Erlangung gehöriger Reſolution erachten ſie für unnöthig und überflüſſig.

Einen andern ſehr großen Schaden ziehen dergleichen ſchlechte Bauinſpectores ihrer Herrſchaft durch ihre intereſſirte Abſichten und Unterhandlungen mit den Baugewerken zu. Hievon verdient die im VIten Bande der öconom. Nachr. S. 215, fgg. befindliche Anmerkung derjenigen Schäden, welche großen Herren bey ihrem Bauweſen, nach den gewöhnlich eingerichteten Bauinſpectionen, faſt allgemein und unvermeidlich entſtehen, geleſen zu werden.

Bau Magazin. Ein mit den benöthigten Baugeräthſchaften und Baumaterialien nach einer gemachten Proportion der vorhandenen Gebäude hinlänglich und beſtändig verſehenes Baumagazin, iſt eins der vornehmſten und nothwendigſten Stücke auf einem landesherrlichen Amte, Vorwerke oder Hofe. Denn, ob es gleich eine ſehr gute und faſt aller Orten fleißig beobachtete Kameralregel iſt, daß man die Handwerksleute ihr Werkzeug ſelbſt halten läßt, und ihnen nicht einmal gern einen Beytrag zu deſſen Erhaltung, Schärfung ꝛc. verwilligt; ſo ſind dennoch noch viele andere Werkzeuge und Geräthſchaften, welche die Handwerksleute und Handlanger brauchen; als: einen Kranich, eine Ramme, ein Schraubenwerk, Kalk- und Sandkübel, Trage- und Hebebäume, Leitern, Schubkarren, Blockwagen, alles Rüſtzeug an Stämmen, Stangen, Bretern, Stricken, Ketten, u. d. gl., welche zu halten man den Handwerksleuten nicht zumuthen kann, ſondern die der Bauherr ſchlechterdings in Vorrath anſchaffen und halten muß,

wenn

wenn er nicht allein seinen Bau befördern, sondern sich auch durch jedesmalige neue Anschaffung solcher Nothwendigkeiten nicht unnöthigerweise viele Kosten verursachen will. In Ansehung der Baumaterialien aber ist bekannt, daß viele derselben, z. B. das Holz, der Kalk ꝛc. wenn sie frisch zugerichtet sind, die Dauerhaftigkeit der Gebäude nicht so gut befördern, als wenn sie einige Zeit lang vorher in Bereitschaft gelegen haben, als wodurch sie noch besser werden, ihre Güte auch besser probirt werden kann; zu geschweigen, daß man, wenn man die Baumaterialien, die man auf dem Amte nicht selbst hat, alsdann erst anschaffen will, wenn man zu bauen anfängt, selbige nicht allezeit, oder doch nicht mit Bequemlichkeit, auch nicht allemal in der gehörigen Güte, in solcher Menge und Auswahl, haben kann, und noch dazu in der Noth und Geschwindigkeit ein viel mehreres Geld dazu anwenden muß, welches denn die Baukosten sehr vermehrt.

Da, nach den allenthalben angenommenen Kameralprincipiis, die herrschaftlichen Aemter, Vorwerker und Höfe nicht leicht mehr administrirt, sondern verpachtet werden: so fragt es sich, auf wessen Kosten das Baumagazin angelegt und unterhalten werden müsse? Es kann solches sowohl von dem Landesherrn und auf dessen Kosten, als auch von dem Beamten selbst und auf seine eigene Kosten geschehen. Im erstern Falle muß in dem jährlichen Bauetat dazu etwas ausgesetzt werden, und die Kammer läßt durch den Baudirector, oder die Landbaumeister, oder Bauinspectores, die Anschaffung des Vorrathes an Baumaterialien und Baugeräthschaften besorgen, zu deren Ausfuhre der Beamte oder Pachter die Dienstfuhren herzugeben sich nicht entbrechen kann. Ueber das ganze Baumagazin wird ein ordentliches Inventarium errichtet, und die Aufsicht darüber dem Beamten anvertraut. Wenn ein Bau vorgenommen werden soll, muß der Beamte die dazu nöthigen

Geräthschaften und Materialien vermittelst einer Specification an den Conducteur oder Bauaufseher gegen dessen Quittung abliefern, dieser aber darauf Acht haben, daß damit ordentlich und wirthschaftlich umgegangen, und nichts ohne Noth verbraucht, noch viel weniger ruinirt und verschleppt werde. Wenn der Bau vollführt und zu Ende gebracht worden, muß der Conducteur die übrig gebliebenen Baumaterialien und Geräthschaften, welche noch zu einem andern Bau gebraucht werden können, inventiren, die Specification davon dem Beamten zustellen, und demselben solche Materialien und Geräthschaften in guter Ordnung zur Verwahrung wieder übergeben, von solcher Specification auch ein zweytes Exemplar von dem Beamten über den richtigen Empfang attestiren lassen, und dieses dem Baurendanten zustellen, den Bestand damit zu berechnen und zu belegen, und damit statt dessen, was zu dem Bau verbraucht worden, wiederum neue Materialien und Geräthschaften in Vorrath angeschafft werden können. Den Departementsräthen und Oberbaubedienten muß aufgegeben werden, daß sie bey ihren Bereisungen und Visitationen der Aemter ihr Augenmerk zugleich mit auf das Baumagazin richten, und solches fleißig revidiren, die dabey wahrgenommene Nachlässigkeit und Unrichtigkeiten aber ohne Anstand an die Kammer zur weitern Untersuchung und Abstellung berichten sollen. Dem Beamten ist nachdrücklich zu untersagen, daß er aus dem Baumagazin nicht das allergeringste weder an andere verhandle, noch weniger in seinen eigenen Nutzen verwende; es muß ihm nicht einmal erlaubt seyn, ohne der Kammer ausdrücklichen Befehl und Bewilligung, etwas auf andere Aemter zu verlehnen, weil solches nur Unordnung und Unterschleife nach sich ziehen kann. Für die Aufsicht über das Magazin kann der Beamte, weil es zu seinem eigenen Vortheil gereicht, weder eine Besoldung noch Belohnung verlangen.

Man

Man kann auch, wie gedacht, den Beamten oder Pachter verbinden, daß er das Baumagazin anschaffen und in einem beständig guten Stande erhalten solle. Oefters sind Ziegel- und Kalkbrennereyen, Steinbrüche ꝛc. schon auf dem Amte vorhanden, und dem Beamten mit verpachtet. Man verbindet ihn also in seinem Pachtcontract, daß er von solchen Materialien nicht allein beständig einen hinlänglichen Vorrath zum Bauwesen auf dem Amte in Bereitschaft halten solle, sondern man setzt auch einen gewissen Preis fest, um den er sie der Kammer zukommen lassen muß. Da die Waldungen niemals mit verpachtet werden, so wird entweder die Kammer den nöthigen Vorrath an Bauholz selbst besorgen, oder, wenn sie dieses wegen der Weitläuftigkeit etwa nicht thun will, der Pachter solchen aus der Amtswaldung nach dem gesetzten Forstpreise anschaffen müssen, der dann das Bauholz, wenn er solches zu einem Bau abgiebt, nach selbigem Preise wieder anschlägt, wobey doch auch das Beschlagen im Walde mit in Ansatz kömmt; hingegen wird auf das Schneidelohn kein Betracht gemacht, wenn nämlich eine Schneidemühle auf dem Amte vorhanden und mit in dem Pacht begriffen ist, weil mit dem Schneidemüller gemeiniglich der Accord dahin geschlossen wird, daß er die zum Amtsbau nöthigen Klötze und Breter umsonst schneiden muß; wofern selbiger aber das Schneidelohn, wiewohl in einem geringern Preise, bezahlt bekömmt, oder ist keine Schneidemühle bey dem Amte vorhanden, und der Beamte also genöthigt ist, das Holz auf einer fremden Schneidemühle, oder mit der Handsäge, um Lohn schneiden zu lassen: so kann er auch solches mit in Ansatz bringen.

Man kann die Einrichtung auch dergestalt machen, daß die Kammer selbst die benöthigten Bauzeräthschaften auf dem Amte anschaft, und solche dem Beamten im Inventario mit übergiebt, der sie dann bey seinem Abzuge

zuge in quali & quanto wieder abliefern muß. Was aber während der Pachtzeit bey den vorgekommenen Bäuen untüchtig oder unbrauchbar geworden ist, wird ihm, nach vollführtem Bau, nach einer gewissen Taxe, aus der Baucasse baar vergütet, wofür er sogleich, statt der abgängigen, neue Geräthschaften wieder anschaffen, mithin sein Inventarium wieder ergänzen muß. Daß im Vorrath zu haltende Bauholz kann ihm ebenfalls im Inventario übergeben, und was davon zu den Bäuen abgegeben wird, ihm jedesmal aus dem Amtsforste forstfrey wieder angewiesen und ersetzt, das Beschlaglohn aber, so wie das Schneidelohn, wenn solches bezahlt werden muß, aus der Baucasse gleichergestalt vergütet werden. In Ansehung der übrigen Baumaterialien hingegen würde mit ihm ein ordentlicher Entrepriscontract zu schließen seyn.

Dasjenige, was sowohl von alten als neuen Materialien zu dem neuen Bau nicht gebraucht worden, auch zu einem andern Bau nicht mehr zu gebrauchen ist, wird, nach eingeholter Approbation der Kammer, in einem dazu angesetzten Termin, mit Nutzen an den Meistbiethenden verkauft, und das Geld dafür an die Kammerbaucasse abgeliefert. Eben also wird es auch mit den untauglich gewordenen Baugeräthschaften gehalten. Doch versteht sich solches von dem Falle, wenn die Kammer die Materialien und Geräthschaften anschafft; thut dieses hingegen der Beamte, so wird ihm auch das Uebriggebliebene oder Untauglichgewordene von demjenigen, so er selbst besorgt und hergegeben hat, wofern ihm nicht, statt dessen, die Sache ganz neu aus der Baucasse ersetzt, oder ihm, statt des zum Bau gelieferten Holzes, dafür eben so viel aus dem Amtsforste von neuem wieder angewiesen wird, gebühren.

Bau-Materialien. Dieses Wort begreift alle diejenigen Sachen, daraus ein jedes Gebäude aufgeführt und gesetzt wird. Man unterscheidet sie in Haupt- und in Neben-

Nebenbaumaterialien. Die Hauptbaumaterialien, sind Holz, Steine und Mauerspeise. Zum Holzwerk gehören: eichen Schwellholz, Stammholz, Bohlen, Bretter, Latten. Zu den Gesteinen: Werkstücke, Mauerziegel, Dachziegel, Hohlziegel, Bruchsteine, Pflastersteine. Zur Mauerspeise: Gyps, Kalk, Sand, Lehm und Steinkitt. Die Nebenbaumaterialien, welche nicht bey allen Gebäuden vorkommen; doch aber bey vielen gebraucht werden, sind: Eisen, sowohl gegossenes und geschnittenes, als auch Stanzeneisen; Nägel, Draht, Blech, Bley, Stak- oder Wellerholz, Dachspäne oder Splette, Reifstäbe, Rohr, Stroh, Schäben oder Spreu, Stricke oder Seile, und Farben, wovon an seinem Orte besonders gehandelt werden wird.

Bau-Meister. Ein Baumeister, oder, wie er gemeiniglich genannt wird, Landbaumeister, ist an denen Orten, wo ein besonderer Baudirector verordnet ist, der erste Baubediente nach demselben, welchem ein besonderer Kreis oder eine Provinz des Landes angewiesen ist, wo er das landesherrschaftliche Bauwesen besorgt. Seine Verrichtungen und Pflichten kommen mit denjenigen eines Baudirectors und Bauinspectors im Hauptwerke überein; wie er dann, wo kein Baudirector bestellt ist, dessen Amt in allen Stücken versieht, und der oberste Baubediente ist. Siehe Baudirector und Bauinspector.

Herr Prof. Schreber hat im III. Th. seiner neuen Sammlung ꝛc. S. 636, fgg. ein sehr wohl ausgearbeitetes Muster einer Instruction eines fürstlichen Landbaumeisters mitgetheilt, welche in den meisten Stücken nach dem schlesischen Baureglement eingerichtet ist.

Der entlarvte Baumeister, das ist: vortheilhafte Vorschläge, wie man sich im Bauen vor den Mißgriffen der betrügerischen Bauleute hüten könne, entworfen von einem im Bauwesen lange geübten Baumeister. Dem des Hrn. von Loen Abhandl. vom Bauwesen beygefügt. Andere und vermehrte Aufl. Erf. 1757. 8. 4½ B.

Bau-Ordnung. Eine Bauordnung oder Baureglement, ist eine landesherrliche, nach guten Polizeygrundsätzen und nach den Regeln der Oeconomie und Baukunst eingerichtete gesezliche Vorschrift, nach welcher sich sowohl die Bauenden selbst, als vornämlich auch die Baumeister und Bauhandwerker, bey Erbauung der Häuser und anderer Gebäude richten und verhalten sollen. Wenn man nach dieser Beschreibung diejenigen Bauordnungen, welche in verschiedenen Ländern durch den Druck bekannt gemacht worden sind, untersucht: so wird man finden, daß diese Beschreibung sich auf die allerwenigsten Bauordnungen anwenden läßt; ja, es ist zu zweifeln, ob man auch eine einzige antreffen werde, die gehörig eingerichtet ist. Mehrentheils wird das Polizeymäßige und das Wirthschaftliche darin mit Stillschweigen übergangen. Und wenn ja wegen des erstern hin und wieder einige Verordnung gemacht wird, so betrifft solches doch hauptsächlich nur die Art und Weise, wie in Ansehung der Brandsicherheit gebaut werden solle. So nützlich und nöthig dieses nun zwar ist, so ist es doch bey weitem noch nicht hinreichend. Es ist ein viel größeres Feld, welches die Polizey bey dem Bauwesen vor sich findet. Es ist zu bewundern, daß man selöst in Kammerbauordnungen diese Unvollkommenheiten antrifft.

Man hat nicht viele gedruckte Bauordnungen, welche ausführlich und vollständig sind. Herr von Moser hat in seinen wöchentl. frankfurtischen Abhandl. im 2. Th. S. 596, fgg. ein vorher ungedruckt gewesenes Baureglement eines ungenannten Hofes beygebracht, welches im J. 1747 zum Behuf des Kameralbauwesens gemacht worden, und recht schön eingerichtet ist; allein es ist viel zu kurz und unvollkommen.

Das beste und ausführlichste Baureglement, ist unstreitig wohl dasjenige, so im J. 1748 für die königl. preuß. Kriegs- und Domänencammer, und derselben Baubediente in Schlesien gemacht worden, und in der Sammlung schlesischer Ordnungen von diesem Jahre enthalten ist. Es ist in demselben das Polizeymäßige und Wirthschaftliche nicht ganz

verges-

vergessen worden, sonderlich aber findet man sehr schöne Anweisungen darin, wie sowohl die Bauanschläge als die Baurechnungen ordentlich und gehörig eingerichtet werden müssen.

Auszug aus der brandenburg = onolzbachischen Bauordnung, d.d. 23. Mart. 1763, ſt. in No. 10. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1763.

So nöthig und nützlich wohleingerichtete Bauordnungen sind, so wird man doch selbst leicht einsehen, daß allgemeine Landesbauordnungen, welche für ganze, zumal weitläuftige oder auch nur mittelmäßige, Staaten gemacht werden, denjenigen Nutzen gar nicht verschaffen können, den man sich von ihnen verspricht. Die Provinzen, Gegenden oder Kreise eines Landes sind allzusehr von einander unterschieden, als daß sich eine und dieselbe Bauordnung auf alle zugleich und in allen Stücken anwenden läßt. Eine Gegend ist z. B. reich an guten Steinbrüchen, woran es hingegen in einer andern fehlt, und die auch, wegen Mangel eines tauglichen Thons oder Lehms, nicht einmal Ziegelbrennereyen genug hat, dagegen aber mit Bauholz im Ueberflusse versehen ist. Eine Bauordnung also, welche befiehlt, daß von Steinen gebauet werden solle, würde in jener Gegend vollkommen und mit großem Nutzen befolgt werden können, in dieser leztern aber ohne Wirkung und vergeblich seyn. Auch sind die Provinzen in Ansehung des Preises der Lebensmittel sehr unterschieden, und nach diesen Preisen muß gleichwohl der Arbeitslohn der Bauhandwerker eingerichtet werden. Hiernächst ist bekannt, daß man sehr vielerley Arten von Städten in einem großen oder mittelmäßigen Staate hat. Man hat Haupt = und Residenzstädte; Handelsstädte, die theils mitten im Lande, theils an der See liegen; Universitätsstädte; Bergstädte; Städte, wo Manufacturen und Fabriken getrieben werden; Städte, die sich fast lediglich vom Bierbrauen und Branntweinbrennen nähren, und dergleichen mehr. Eine jede Art dieser Städte erfordert eine besondere und mit ihrem Endzwecke

überein=

übereinstimmende Bauart. Also verlangt z. B. eine Haupt- und Residenzstadt große und kostbare Häuser, breite Straßen ꝛc. eine Universitätsstadt hingegen nur mittelmäßige, welche mit vielen Stuben und Kammern zu Logirung der Studenten versehen sind. Endlich erfordern die Städte an und vor sich eine ganz andere Bauart als die Dörfer, und selbst die Bauernhäuser können in einem Lande nicht auf eine durchgehends gleiche Art gebaut werden. Wie ist es nun möglich, daß in einer allgemeinen Landesbauordnung über so vielerley Gegenstände, die alle in ihrer Einrichtung von einander abgehen, eine Vorsehung und Anweisung geschehen könne, ohne in die allergrößte Weitläuftigkeit und Unordnung zu gerathen? In kleinen Ländern, wie unsere deutsche Reichsgrafschaften sind, kann eine allgemeine Bauordnung eher Statt finden, weil daselbst die oben gedachten Hindernisse nicht sonderlich im Wege stehen.

Diesem zufolge geschieht es nicht ohne hinlänglichen Grund, wenn ich behaupte, daß sowohl eine jede große und ansehnliche, als mittelmäßige Stadt ihre eigene, nach ihren besondern Umständen eingerichtete Bauordnung haben müsse. Was aber die Dörfer betrifft, so wird es allemal genug seyn, wenn den sämtlichen Dörfern eines jeden Kreises, oder auch einer ganzen Provinz, eine Bauordnung vorgeschrieben wird, worin zugleich wegen des Bauwesen der kleinen Landstädte das Nöthige verordnet werden kann. Es halten Einige mit gutem Grunde dafür, daß die allgemeinen Dorfordnungen, welche sich auf die Dörfer ganzer Provinzen überhaupt beziehen, zu Erreichung des dabey vorgesetzten Zweckes nicht hinlänglich wären, sondern, daß billig ein jedes Dorf seine eigene Dorfordnung haben müßte. Wofern man nun dieses ins Werk setzen, und jedem Dorfe eine besondere Dorfordnung vorschreiben wollte: so könnte man derselben ganz füglich und leicht ein: Bauordnung mit einverleiben, und in einem beson-

dern

dern Capitel die Dorfseinwohner anweisen, wie sie sich bey ihrem Bauwesen zu verhalten hätten.

In wohleingerichteten Staaten haben die Kammern ihre eigene Bauordnungen.

Bau-Polizey. So vorzüglich auch die Stelle ist, welche das Bauwesen unter denen Gegenständen, womit sich die Polizey zu beschäftigen hat, allerdings verdient: so wird man dem ungeachtet nicht viele Länder antreffen, wo die Polizey ihre Aufmerksamkeit und Vorsorge auf diesen wichtigen Punkt mit demjenigen Eifer verwendet, als es billig geschehen sollte. Man begnügt sich gemeiniglich daran, wenn man die Residenz-Haupt-Handels- und Universitäts-Städte mit schönen Häusern ausziert, und in Ansehung des Aeußerlichen, und was die Ordnung, das schöne Ansehen, und die Zierde der Stadt betrifft, den Bauenden Ziel, Maß und Unterricht vorschreibt. An die kleinern Landstädte aber pflegt man sehr wenig, und an die Dörfer fast gar nicht zu denken. Hier läßt man einen jeden bauen, wie er will, und sieht nicht darauf, ob schön, zierlich, ordentlich, dauerhaft und feuerfest gebauet werde, oder nicht, wenn höchstens nur das unterste Stockwerk, oder wohl gar nur der Fuß des Hauses, ein Paar Schuh hoch, von Steinen aufgeführt wird. Man bekümmert sich noch weniger darum, ob die innerliche oder wesentliche Einrichtung des Gebäudes mit der darin zu treibenden Nahrung und Gewerbe übereinstimmt, oder dazu ungeschickt und unbequem ist; sondern man überläßt solches dem öfters hierin ganz unerfahrnen Bauherrn, oder den nicht viel klügern Maurern und Zimmerleuten, wodurch aber ersterm nachher in seiner Nahrung viel Hinderniß, Schaden und Nachtheil zugezogen wird.

Es ist daher unumgänglich nöthig, daß die Polizey mehr Aufmerksamkeit und Sorgfalt auf das Bauwesen im Lande habe, dasselbe besser dirigire, und alle dienliche Maßregeln anwende, damit es zum Besten der

Einwohner und des Landes eingerichtet werde. Ich werde daher die vornehmsten und hauptsächlichsten Maßregeln, welche die Polizey hiebey zu nehmen hat, anzeigen, und erstlich das Bauwesen in den Städten, zweytens aber dasjenige auf dem platten Lande oder in den Dörfern betrachten.

In Ansehung der Städte, nehme ich hier nur die bürgerlichen und Nahrung oder Gewerbe treibenden Häuser zum Gegenstande; denn hierauf kömmt es in den Städten am meisten an, wenn selbige in Flor und Aufnahme kommen sollen.

Die erste Polizeyregel ist: daß es in einem Lande niemals an recht tüchtigen und erfahrnen Baumeistern und Bauinspectoren, die das stadtwirthschaftliche Bauwesen vollkommen verstehen, fehlen müsse, welche den Bürgern, und Nahrung und Gewerbe treibenden Einwohnern, bey ihren vorzunehmenden Bäuen, an die Hand zu gehen, ihnen von der Situation und Einrichtung der zu errichtenden Gebäude zuverlässige Plane und Zeichnungen, nach diesen aber von den dazu erforderlichen Materialien und Kosten richtige Anschläge zu machen, auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu schließen, und endlich den vollführten Bau gehörig zu examiniren im Stande sind. Eben so nöthig ist es auch, daß solche bauverständige Leute vorhanden seyn, welche sich zur Aufsicht über die Bäue gebrauchen lassen; und dafür sorgen, daß dem Plane, Zeichnung und Anschlage in allem gemäß gebauet werde.

2) Es muß auch in keiner Stadt an genugsamen Bauhandwerksleuten mangeln. Die Polizey muß daher fremde, tüchtige und erfahrne Meister und Gesellen durch Prämien in das Land zu ziehen suchen.

3) Die Polizey muß alle mögliche Mittel anwenden, den Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen. Sie muß demnach dafür sorgen, daß die nöthigen Baumaterialien in der Nähe der Stadt

um

um einen billigen Preis zu bekommen seyn, und zu dem Ende die Forstökonomie wohl einrichten, und auf den Nachwuchs des Bauholzes mit allem Ernste und Fleiße bedacht seyn, auch die Anlegung der Ziegelhütten und Kalkbrennereyen möglichst befördern, Sand- und Bruchsteine fleißig in der Gegend aufsuchen lassen. Sie muß Baumagazine anlegen, aus welchen man zu allen Zeiten mit den vornehmsten Baumaterialien um einen leidlichen Preis versehen werden, auch das nöthige Bauzeräthe an Gerüsten, Kranen, Leitern, Karren u. d. gl. gegen einen geringen Zins zu den vorfallenden Bäuen gelehnt bekommen kann. Sie muß vor der Stadt, oder in derselben an abgelegenen Orten, besondere Bauhöfe anlegen, um die Baumaterialien daselbst theils zu recht zu machen, theils niederzulegen. Denn die Verschüttung und Versperrung der Strassen, welche bey neuen Bauwerken geschieht, ist ohnehin höchst unbequem, und gereicht einer Stadt zu keiner Zierde. Sie muß den Materialien nicht allein ein gewisses und beständiges Maß und Gewicht, sondern auch einen gewissen Preis, um den sie verkauft werden sollen, setzen; den sämtlichen Bauhandwerkern und Tagelöhnern aber eine ordentliche Bautaxe vorschreiben, und ihnen darin ihren Lohn bestimmen, selbige auch ohne die geringste Nachsicht ernstlich bestrafen, wenn sie den Bauherren übersetzen und bevortheilen. Sie muß die Verschleppung sowohl der alten als neuen Baumaterialien, als eine eigenmächtige und offenbare Dieberey, besonders den Zimmerleuten und Tischlern, bey Verlust des Wochen- oder Tagelohnes gänzlich untersagen. Sie muß durch diese Strafe auch die Arbeiter anstrengen, die ihnen gesetzten Arbeitsstunden ordentlich und richtig zu halten, damit der Bau nicht ohne Noth verzögert und der Aufwand vermehret werde. Endlich muß sie den Bauherren wieder diejenigen Baumeister und Handwerker, welche die Gebäude liederlich, untüchtig

und fehlerhaft aufgeführt haben, alle rechtliche Hülfe leisten, und letztere nicht allein zu Ersezung des Schadens anhalten, sondern auch nachdrücklich bestrafen. Es wäre zu wünschen, daß man, zu Verhütung solches landverderblichen Uebels, die in Frankreich und Holland gemachte lobenswürdige Ordnung, daß nämlich ein Baumeister dem Bauherrn sichere Bürgschaft für die Tüchtigkeit des übernommenen Baues auf gewisse Jahre bestellen muß, auch bey uns in Deutschland einführte.

Die vierte Regel begreift die Bauart selbst in sich, und verlangt, daß die Polizey dafür sorge, daß die Gebäude tüchtig, dauerhaft, feuerfest und zierlich, auch mit möglichster Ersparung des Holzes, erbauet werden. Es ist zwar andem, daß die beste Tüchtigkeit und Dauerhaftigkeit der Gebäude darin besteht, wenn sie von Grunde aus und ganz und gar massiv, es sey von gebrannten, Bruch- Feld- oder ungebrannten Kalksteinen, aufgebauet werden. Und eben die sehr lange Dauer solcher Gebäude macht auch, daß diese Bauart die wohlfeilste unter allen ist, wenn man sie mit der viel kürzern Dauer der hölzernen Gebäude, die überdieß einer beständigen Reperatur bedürfen, in Vergleichung stellet. Allein eines Theils fehlt es an vielen Orten an den nöthigen Steinen; und wenn auch solche zu bekommen sind, so ist doch andern Theils bekannt, daß der Bau mit Steinen ungleich größere Kosten bey der ersten Anlage erfodert. Will nun die Polizey ihren Endzweck erreichen, und die Bürger zur massiven Bauart aufmuntern: so muß sie den Bauenden mit Unterstüzungen und Baubegnädigungen zu Hülfe kommen, welche mit dem Aufwande, den der Bauende zu machen hat, wohlproportionirt seyn. Wenn aber auch aus Noth die Gebäude von Holz gebauet werden müssen, so soll doch jeder Bauende schuldig seyn, eine Brandmauer, und, wo nicht das ganze unterste Stockwerk, wenigstens den Grund bis über die Erde, nach der Proportion der

Höhe

Höhe und Schwere des Gebäudes, die der Grund zu tragen hat, von Steinen aufzuführen. Denn wenn nur die Schwellen auf die Erde, oder, wenn es weit kömmt, nur auf einige Steine aufgelegt werden, so muß nothwendig die Schwere des Gebäudes die Schwellen nach und nach tiefer in den Erdboden hinunter drücken, da sie denn durch die natürliche Ausdünstung aus der Erde, und durch die Nässe vom Schnee und Regenwetter verderben und in kurzer Zeit verfaulen, zumal wenn solche nicht von dem allerbesten Kerne der Kiefern oder von eichenem Holze genommen werden. Wenn nun die Schwelle angefault ist, so faulen auch die Zapfen von den Säulen auf der Schwelle, die Säulenzapfen ziehen sich oben aus den Rähmen, und endlich weicht gar die ganze Wand entweder oben, oder unten, nach der Seite aus; und da muß an vielen Orten in etlichen 20 Jahren schon wieder der Bau vorgenommen werden. Wenn aber die Brandmauern unterlassen werden, und es entsteht in des Nachbarn Hause Feuer, so ist so leicht an kein Retten zu gedenken, und es gehen gemeiniglich mehrere Häuser im Feuer auf; da hingegen ein zwischen zwo Brandmauern stehendes Haus bis auf den Grund abbrennen kann, ohne daß die nebenstehenden Häuser irgends darunter leiden. Wegen der Feuersgefahr müssen auch keine mit Schindeln oder Stroh gedeckte Dächer geduldet werden. Ueberdieß ist ein Schindeldach nicht allein das allerschlechteste, indem es, wenn es auch so gut, als möglich, gemacht wird, den Schnee und Regen nicht abhält, sondern es ist auch sehr kostbar, indem es, wegen seiner geringen Dauerhaftigkeit, alle 10 bis 12 Jahr von neuem aufgelegt, und zu den Schindeln das allerbeste Holz, welches sich gut und gerade spaltet, in seinem besten Wachsthume abgeschlagen werden muß. Ganz unverantworlich aber ist vollends, wenn man gestattet, daß in Häusern, die mit Schindeln oder Stroh gedeckt sind, die Schornsteine nicht über das

Dach hinaus geführt werden, sondern unter demselben auf dem Boden aufhören. Die Polizey muß daher für die Brandsicherheit Sorge tragen. Wo eine Brandmauer in einer Küche gefertigt wird, worauf der Schorstein ruhet, muß alles von unten bis oben massiv aufgeführt, und keinesweges das Rähmstück von der Wand, oder ein Balken in der Mauer gelassen und verbiendet, sondern alles Holz ausgeschnitten werden. Der Mantel eines Küchenschorsteins über dem Herde, muß, wenn es der Platz leiden will, mit gewölbten Bögen gemacht werden, und auf einem starken Pfeiler ruhen. Ist aber der Platz zu klein, und der Mantel nur mit einem Schurze von Holz zu fassen, so muß, ob solcher ohne dieß seine gehörige Weite haben muß, dennoch entweder derselbe ausgehackt, und mit Lehm 1½ Zoll stark überzogen, oder begypst werden. Eine ordinäre Feuerröhre muß im Lichten 14 Zoll breit, und 18 Zoll lang seyn. In einer Küche, worin öfters und großes Feuer gehalten wird, ist die Röhre nach Beschaffenheit des Feuers größer zu machen, auch auf die Nebenfeuer zu sehen, welche in den Küchenschorstein eingeführt werden, so daß demselben nicht nur für das Feuer auf dem Herde, sondern auch für die Nebenfeuer, die erforderte Weite, auch da, wo die Röhre am engsten zu ziehen ist, gegeben werde; nämlich auf das Herdfeuer ein bis zweymal so weit, als 14 Zoll breit und 18 Zoll lang ausmachen, und für jedes Nebenfeuer noch besonders eine Weite von 14 Zoll lang, 9 Zoll breit oder 126 Quadratzoll. Hinter den Oefen muß keine hölzerne Wand Statt finden, sondern eine Brandmauer, von einem Stein stark, so hoch als die Stube ist, gefertigt werden. Bey Anlegung der Kamine muß in den untersten Etagen keine Schwelle unter dem Herde gelitten, sondern, wo die Kaminmauer anfängt, solche ausgeschnitten werden; wie dann die Unterlagen der Fußbreter selbst nicht bis zum Kamin sich erstrecken müssen,

sondern

sondern es ist vor denselben wenigstens 1 Elle breit zu pflastern. Bey den Kaminen in den obern Etagen, wenn darin der Herd so niedrig, als der Fußboden, oder auch höher, als derselbe, angelegt werden soll, müssen die Balken, bis so weit sich das Pflaster erstrecken soll, ausgeschnitten und vertrumpft, und der Herd des Kamins, falls solcher nicht schon auf einer Mauer ruhet, zwischen den Balken und in gleicher Höhe des Fußbodens gewölbt, und keine Schwelle der Balken hinter dem Herde beybehalten, sondern ausgeschnitten und überall bey Fertigung der Kamine, Brandmauern und Feuerröhren, die Regel beobachtet werden, daß der Zimmermann dem Maurer weichen müsse. Hölzerne Schorsteine sind gar nicht zu dulden, die steinernen aber müssen über das Dach hinaus geführt werden.

S. Instruction, wie die Maurer und Zimmerleute bey Erbauung der Häuser, ratione der Brandsicherheit, sich zu verhalten, und was sie dabey zu observiren haben, v. 14. April 1750. in der Sammlung schlesischer Ordnungen.

Die Schönheit und Zierlichkeit der Häuser kömmt vornämlich darauf an, daß sie nach der Schnur fein gerade und nach der Symmetrie gebauet, auch allesamt auf einerley Art angestrichen werden. Auch hierin kann die Polizey den Bauenden Gesetze vorschreiben; nur muß sie durch dergleichen gesetzliche Vorschriften die Kosten der Bauenden nicht ohne Noth vermehren.

Endlich muß, nach der fünften Regel, die Polizey alle dienliche Mittel anwenden, damit alles dasjenige, was sie zum Nutzen und Besten des gemeinen Wesens, sowohl den Bauherren, als auch den Baumeistern und Bauhandwerkern, vorzuschreiben, für gut findet, auch von selbigen auf das genaueste bewerkstelligt werde. Es muß daher in einer jeden ansehnlichen Stadt eine aus geschickten und im Bauwesen erfahrnen Gliedern bestehende Baucommission oder Bauamt bestellt seyn, so das Bauwesen in der Stadt besorgt und dirigirt. Zuweilen ist bey diesem Collegio in Bau- und Servitutsachen die erste Instanz. In

den kleinen Landstädten aber hat gemeiniglich einer von den Magistratspersonen das Baudepartement. Die Polizey hat alle Ursache, ihre Aufmerksamkeit und Vorsorge auf sie eben sowohl, wie auf die mittelmäßigen und großen Städte zu richten. Es muß keinem in der Stadt erlaubt seyn, ohne vorhergegangene Besichtigung der Baucommission, weder ein altes Haus abzubrechen, noch ein neues aufzuführen; und ehe letzteres angefangen wird, muß der Grundriß vorher eingegeben oder eingesandt werden.

Ich komme nunmehr auf das Bauwesen auf dem Lande. Es ist dasselbe ein eben so würdiger Gegenstand der Polizey, als das in den Städten. Wir können dabey eben diejenigen Regeln zum Grunde setzen, nach welchen in dem Vorhergehenden die Baupolizey bey den Städten abgehandelt worden.

Wenn nach der ersten Regel, S. 690, nur in einer jeden Kreisstadt ein tüchtiger und erfahrner Baumeister oder Bauinspector bestellt wird, so ist solches hinreichend genug, um den bauenden Unterthanen auf dem Lande hierunter mit gutem Rathe, Anweisung und Vorschrift beyzustehen. Es wird aber allerdings erfordert, daß ein solcher Kreisbaumeister in der Landwirthschaft nicht unerfahren sey, die ökonomische Civilbaukunst aber vollkommen verstehe.

Es scheint zwar, daß es auf dem Lande an genugsamen Bauhandwerksleuten nicht mangele, und also die zweyte Regel ziemlich beobachtet werde. Allein, wenn man die Geschicklichkeit der Landzimmerleute und Maurer untersucht, so wird man wahrnehmen, daß sie größtentheils elende Pfuscher seyn, daher sie auch an den wenigsten Orten zunftmäßig sind. Es müssen daher keine andere Zimmerleute und Maurer in den Dörfern geduldet werden, als solche, welche die Zunft in der Stadt ordentlich gewonnen, und wegen ihrer Geschicklichkeit hinlängliche Proben abgelegt haben; und nur allein diesen muß erlaubt seyn, Jungen auszulehren und Gesellen zu halten.

Die

Die Beobachtung der dritten Regel, daß nämlich die Polizey alle Mittel anwenden müsse, den Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen, ist sonderlich bey dem Bauwesen auf dem Lande nöthig. Viele Dörfer haben ihre eigne kleine Waldungen. Die Polizey darf nur darauf sehen, daß solche forstmäßig behandelt werden, so kann auch aus selbigen manches Stück Holz zum Bauen erhalten werden. Besondere Baumagazine lassen sich zwar in den Dörfern nicht wohl anlegen; man hat aber andere Mittel, um den Unterthanen einen beständigen Vorrath, wenigstens an Bauholz zu verschaffen. Man halte die Dorfeinwohner nur dahin an, daß ein jeder 3 Stück Bauholz zur bequemen Zeit anfahre, und selbige allezeit in Vorath halte; wozu sodann ein vor Feuersgefahr sicherer Platz auszusuchen, und auf demselben das Bauholz von der Erde etwas erhöhet hinzulegen, und gegen die Fäulniß mit einem Schauer zuzudecken und wohl zu verwahren ist. Es wird auf solche Art das Holz bedürfenden Falls gleich bey der Hand seyn; und wenn selbiges nicht zureichend ist, kann das Fehlende aus den benachbarten Dörfern genommen werden.

S. erneuerte und verbesserte Dorfordnung des Königreichs Preussen, v. 22. Sept. 1751, §. 31 in Corp. Const. March. Th. I. S. 147, f. imgleichen Dorfordnung für die Provinz Litthauen und die dazu gehörigen Aemter, v. 22. Nov. 1754, §. 45. eben das. S. 1139, f.

Es muß veranstaltet werden, daß die Anfuhre des Bauholzes, nach den Umständen und der Lage des Dorfes, entweder von der ganzen Dorfschaft, oder von einigen Dorfschaften zusammen, welche darin eine Art einer Societät ausmachen, nach einer egalen Repartition, niemals aber von einem Neuanbauenden besonders, geschehe, weil letzteres eine große Beschwerde für den Bauenden, ersteres aber eine Erleichterung ist, die jedem Wirthe zu Statten kömmt, sobald er in die Nothwendigkeit geräth, seine Gebäude neu zu bauen. Auf

gleiche Art muß auch das Stroh oder Rohr zum Dache eines Gebäudes von der ganzen Dorfschaft, oder von einigen Dorfschaften gemeinschaftlich, ohne Ausnahme eines Wirthes, welcher vom Ackerbau Profession macht, zusammengebracht werden. Das Klicken und Lehmstaken, auch die dazu benöthigten Lehmfuhren können allemal nur von einer Dorfschaft besonders, in welcher der Bau errichtet wird, geschehen.

S. Haushaltungs = und Wirthschaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern, v. 1. Nov 1752. General. §. 17. 18. in Corp. Const March. T. I. S. 299. f. Obige preuß sche Dorfordn. §. 46. nach welcher lezterm sich die Unterthanen auch mit gewissen von den Beamten, nach jeden Orts Umständen determinirten Gebunden Stroh zu Hülfe kommen sollen.

Endlich erfordert es nicht allein die Billigkeit, sondern auch die Wohlfahrt des Landes selbst, daß denen Unterthanen, welche einen großen Bau unternehmen müssen nach Proportion desselben, etwas Bauholz forstfrey aus den herrschaftlichen Forsten abgegeben werde.

Nach der vierten Regel, S. 692, sollen die Gebäude tüchtig, dauerhaft und feuerfest, auch mit möglichster Ersparung des Holzes, erbaut werden. Es wäre zu wünschen, daß alle Landleute ihre Gebäude massiv bauen könnten; da aber der Mangel an Steinen solches an den meisten Orten unmöglich macht, so sollte wenigstens, in solchen Gegenden, wo Bruch- oder Feldsteine vorhanden sind, schlechterdings mit Steinen zu bauen anbefohlen werden. Wo aber die Steine in der benöthigten Menge nicht zu haben sind, ist doch allemal der Grund oder das Parterre bis zum ersten Stockwerke von Steinen zu erbauen. An denen Orten, wo starker Boden und der Lehm nicht weit anzufahren ist, muß man die Unterthanen aufzumuntern und anzureizen suchen, daß sie ihre Häuser von Lehm oder sogenannten Wellerwänden aufführen. Es ist dieses die nutzbarste, dauerhafteste und wohlfeilste Bguart für Bauerhäuser. Siehe **Bauernhaus.**

Zur

Zur fünften Regel kann angenommen werden, daß man die zuweilen sich allzu weit erstreckende Baulust der Landwirthe einschränken, und nicht zugeben muß, daß selbige weder allzu große und kostbare Wohnhäuser erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzu vielen Gebäuden ohne Noth beschweren. Ich werde auch hievon unter dem Art. Bauernhaus zu handeln Gelegenheit finden.

Diejenigen Dörfer, in welchen die Bauernhöfe einzeln von einander abgesondert liegen, haben vor andern, wo die Häuser nahe an einander gebaut sind, in Ansehung des Bauwesen einen großen Vorzug. In erstern hat ein Bauer mehr Freyheit, Raum und Gelegenheit, seine Wohn- und Wirthschaftsgebäude, so wie es der Vorschrift der Polizey und den Regeln der Landwirthschaft gemäß ist, zu bauen, da er hingegen im letztern von den Nachbarn öfters sehr eingeschränkt und gehindert wird; mithin wird in diesen Dörfern auch die Polizey bey ihren Maßregeln allemal mehr Schwierigkeit finden, als in jenen. Unterdessen muß in dergleichen Dörfern die Polizey alles veranstalten, was nur immer möglich ist. Wenn es in einem solchen Dorfe die Lage gestattet, so muß sie bey vorfallenden Bäuen, es sey, daß neue Gebäude angelegt, oder, statt der alten, neue gebaut werden, bey beyden darauf sehen, daß die Hoflagen nicht allzu nahe an einander kommen, sondern allezeit zwischen zween Höfen ein guter Baumgarten anzelegt werde, damit bey entstehender Feuersgefahr die Flamme nicht gleich überhand nehmen, und von Hof zu Hof um sich greifen könne, vielmehr durch die dazwischen befindlichen Obstgärten abgehalten werde; welche auch zugleich, wenn die Bäume eine ziemliche Höhe erreichet haben, die Gebäude vor Sturmwinden merklich decken. Wie dann auch, wenn die alten Hofgebäude zu nahe an dem andern Bauernhofe stehen, bey deren Wiedererbaung das neue Gebäude nicht auf der alten Stelle zu errichten, sondern vielmehr an einem

andern

andern convenablen Orte, wenn auch gleich dem Garten dadurch etwas abgehen möchte, anzulegen ist.

S. pommerisches Haushaltungs = und Wirthschafts-reglement. General. §. 10.

Nach der sechsten und letzten Regel müssen auch auf dem Lande solche Anstalten gemacht werden, daß den Vorschriften und Verordnungen der Polizey auf das genaueste nachgelebt werde. Bey den landesherrlichen Amtsdörfern haben gemeiniglich die Beamten die Aufsicht darüber; und die Departementsräthe von der Kammer, imgleichen die Baumeister, Bauinspectores und Landbaumeister, müssen, bey ihren jährlich etliche mal vorzunehmenden Bereisungen der Aemter, mit darauf sehen, und untersuchen, ob alles und jedes den Verordnungen gemäß befolgt und veranstaltet werde. Auch würde dieses eine der vornehmsten Verrichtungen eines Wirthschaftsaufsehers seyn, wenn dergleichen besonders bestellt werden. Keinem Bauer muß erlaubt seyn, eher ein Gebäude aufzurichten, bis der Beamte, oder wem sonst die Aufsicht über das Landbauwesen aufgetragen ist, ihm die Baustelle dazu vorher angewiesen hat. Dieser aber muß dafür stehen, wenn der Bauordnung zuwider gehandelt wird. Und damit die Unterthanen derselben desto eher und williger nachleben, müssen nur denjenigen, welche nach der Vorschrift bauen, Baubeyträge accordirt, die Uebertreter hingegen nachdrücklich gestraft, oder ihnen das Bauen so lange, bis sie sich, den landesherrlichen Verordnungen fügen zu wollen, anerklärt haben, untersagt, auch ihnen nicht eher das geringste Bauholz angewiesen oder verabfolgt werden.

Bau = Rechnung. Bey dem Kammeralbauwesen werden die Baurechnungen ganz anders eingerichtet, als bey Privatbäuen. Eine Privatperson wird allzeit wohl thun, wenn sie, nach der Meinung des Herrn Hofr. Zink, in seinen landwirthschaftl. Bauanmerkungen, im VII. B. der Leipz. Samml. S. 76, fgg. nicht allein

hin alle diejenigen Baumaterialien und Arbeiten, welche für baares Geld angeschaft werden müssen, sondern auch diejenigen, welche aus dem Gute selbst, und also umsonst erlangt werden können z. B. das Bauholz, die Frohndienste der Unterthanen, ja selbst die Arbeit, welche durch das eigene Gesind und durch eigene Pferde verrichtet wird, in Rechnung bringt: indem doch die selbst gewonnenen Materialien und Frohndienste zur Einnahme des Gutes gehören, und ihren Werth haben, das eigene Gesind und Anspann aber Kost, Lohn und Futter kostet, unterdessen aber zur Wirthschaft nicht gebrauchet werden kann, sondern hier bey dem Bau angewendet, dazu auch die Materialien consumirt werden. Es will gedachter Herr Zink so gar die Interessen von dem eigenen Gelde und Vermögen, so in den Bau verwendet worden, so lang als es an Nuzungen von dem Gebäude nicht wieder heraus gekommen, weil es wirklich verloren gienge, in der Ausgabe nicht vergessen haben.

In einer Kameralbaurechnung hingegen pflegt nichts in Ausgabe gebracht zu werden, als wofür baares Geld ausgegeben worden. Sind die Frohndienste zu Gelde angeschlagen, und keine dergleichen, oder nicht hinlänglich genug, zum landesherrlichen Bau reservirt worden: so wird den Unterthanen für die benöthigten Dienstage das Dienstgeld erlassen, und dieses sodann in der Baurechnung in Ausgabe gebracht. Um nun zu zeigen, wie eine Kameralbaurechnung eingerichtet und angefertigt werde, will ich ein Schema dazu, nach dem preußischen Fuße,

S. königl. preußisches Bau- und Landvermessungsreglement für die königl. Kriegs- und Domainenkammern und derselben Baubediente und Landmesser in Schlesien, d. 20. Jan. 1748. Beylage C. in der Sammlung schlesischer Ordnungen auf dieses Jahr, S. 135 fgg.

hier einrücken, indem man wohl schwerlich ein ordentlicheres Formular antreffen wird.

Rech-

Rechnung

über

Einnahme und Ausgabe

der

Landbaugelder

im Königl. preußischen Amte N. N.

von 17—.

Trinitatis

bis 17—.

geführt

von

N. N.

Nachweisung

von den etatsmäßigen Landbäuen im Amte N. N.

von Trinitatis 17—. bis dahin 17—.

	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Zu Erbauung eines Wohnhauses auf dem Vorwerke N. N.	939	—	—
2. Zu Erbauung eines neuen Viehstalles auf dem Vorwerke N. N.	800	—	—
3. Zu Anfertigung eines neuen Brunnens bey dem Vorwerke N. N.	60	—	—
Summa	1799	—	—

No. der Belege.	Einnahmegeld aus der königl. Landrentey zu den etatsmäßigen Bäuen.	Rtl.	Sg.	Dn.	Rthlr.	Sgr.	Dn.
	1. Zu dem N. neuen Vorwerkshause.						
1	Laut Verordnung vom 10. Dec. 1748	200	—	—			
2	— — — 20. Jan. 1749	300	—	—			
3	— — — 10. Mart.	439	—	—			
					939	—	—
	2. Zu dem neuen Stalle bey dem Vorwerke N.						
4	Vermöge Verordnung vom 10. Dec. 1748	200	—	—			
5	— — — — — 20. Jan. 1749	300	—	—			
6	— — — — — 10. Mart.	300	—	—			
					800	—	—
	3. Zu dem neuen Brunnen bey dem Vorwerke N.						
7	Laut Verordnung vom 20. Jan. 1748	—	—	—	60	—	—
	Summa	—	—	—	1799	—	—

No. der Belege.	Einnahmegeld aus der königlichen Landrentey zu extraordinären Bäuen.	Rthl.	Gr.	Dn.	Rthlr.	Gr.	Dn.
	4. Zu Erbauung des vom Sturmwinde eingerissenen Schafstalles bey dem Vorwerke N.						
8	Nach der Verordnung vom — — — —	100	—	—			
9	— — — — — —	250	—	—			
					350	—	—
	5. Zu der vom Eisgange ruinirten und wieder anzurichtenden N. Brücke.						
10	laut Verordnung vom — — —	—	—	—	100	—	—
	Summa	—	—	—	450	—	—
	Hiezu die ratsmäßigen Baugelder pag. 703	—	—	—	1799	—	—
	Summa aus der königl. Landrentey	—	—	—	2249	—	—

No. der Belege.	Einnahmegeld für verkaufte Baumaterialien, alte Baugeräthe, Späne, Abgänge, und altes Holz.	Rthl.	Sgr.	D.	Rthlr.	Sgr.	Dr.
	1. Bey Erbauung des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.						
11	Vermöge der auf das Licitationsprotocoll erfolgten Resolution vom — — — für Späne und unbrauchbare Abgänge	15	—	—	—	—	—
12	Nach dem auf das Licitationsprotocoll erfolgten Resoluto vom — — — für unbrauchbare Baumaterialien	10	—	—			
		—	—	—	25	—	—
	2. Bey Erbauung des Viehstalles auf dem Vorwerk N.						
13	Weil dieser Bau verdungen, und deshalb beym Entrepriseontracte darauf reflectiret, und so viel weniger accordiret worden, laut Extracts vom erwähnten Contract; nichts	—	—	—	—	—	—
	3. Bey dem Baue des Brunnens auf dem Vorwerke N.						
14	Vermöge Attests vom Amte, nichts, weil die angeschafften Materialien verbraucht.	—	—	—	—	—	—
	4. Bey dem Bau des Schafstalles auf dem Vorwerke N.						
15	Laut der auf das Licitationsprotocoll ergangenen Resolution vom — — — für alt Holz, Späne und unbrauchbare Abgänge	—	—	—	10	—	—
	5. Bey Reparirung der N. Brücke.						
16	Nach dem Amtsattestе vom — — — nichts, weil nur so viel nöthig gewesen, angeschafft	—	—	—	—	—	—
	Summa zur Späne ꝛc.	—	—	—	35	—	—
	Hiezu die Einnahme aus der kön. Landrenten pag. 704.	—	—	—	2249	—	—
	Summa aller Einnahme	—	—	—	2284	—	—

Ausgabegeld

zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Nach dem Anschlag soll ausgegeben werden: Rtl.	Sgr.	Dr.	In Materialien und Fuhrl.	Rtl.	Sg.	Dr.
			1. Für Holz.			
—	—	—	Nichts, weil solches aus dem Amtsforste frey gegeben worden	—		—
10	8	—	Fuhrlohn dem N. vermöge Contracts für sämtliche Holzfuhren	100		—
			2. Für Steine.			
—	—	—	1) Für Feldsteine nichts, da selbige auf den Amtsf. vorhanden gewesen	—	—	—
4	18	11¼	Fuhrlohn dem N. vermöge attestirt- und quittirten Contracts	4	18	—
176	18	2⅔	b) Für Mauerziegel. Laut Quittung vom — — — dem N. für 44000 Steine à 4 Rthlr.	176	—	—
11	4	10½	Fuhrlohn davon, laut Quittung vom — — dem N.	11	—	—
42	15	—	c) Für Dachziegel. Dem N. laut Quittung vom — —	42	15	—
1	12	6	Fuhrlohn demselben, laut Quittung vom — — — —	1	12	6
2	10	—	d) Für Hohlziegel. Dem N. für die überlassenen 70 Stück, laut Quittung vom — — — —	2	10	—
—	—	9	Fuhrlohn demselben, nach eben solcher Quittung	—	—	9
345	28	3⅔	Latus	187	—	—
				43	27	6
				2	10	9
				—	—	—

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dn.			Gegen den Anschlag Plus. Rt. Sg. D.			Minus. Rtl. Sg. Dn.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Bezeigt.
—	—	—	—	—	—	—	—	—		
100	—	—	—	—	—	5	8	—	Weil beym Entrepriſecontracte ſo viel weniger behandelt.	17
—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	$11\frac{1}{4}$	Simil. - - Da einige alte Steine noch verbraucht, und die angeſchlagenen neuen Steine nicht erforderlich geweſen.	18
—	—	—	—	—	—	2	18	$2\frac{2}{25}$	- - -	19
—	—	—	—	—	—	—	4	$10\frac{1}{2}$	Aus gleicher Urſache.	20
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	21
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	22
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	23
$\frac{237}{337}$	$\frac{26}{26}$	$\frac{3}{3}$	—	—	—	—	—	—		—

Ausgabegeld
zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Sgr.	Den.	Für Materialien und Fuhrl.	Rl.	Sg.	Dr.
345	28	$3\frac{3}{10}$	Transport - -	—	—	—
			3. Für Kalk.			
38	9	—	Dem N. für gelieferte 53 Mlt. Kalk, laut Quittung vom — — -	58	9	—
26	15	—	Dem Fuhrmann N. laut Quittung vom — — an Fuhrlohn -	25	—	—
			4. Für Gyps.			
1	28	—	Zu Anschaffung 4 Centner Gyps, und solchen anzufahren; darauf ist bezahlt dem Lieferanten N. laut quittirtem Dingezettel vom — —	—	—	—
			5. Für Mauersand.			
3	29	3	Dem N. ist laut quittirtem Dingezettel vom — — — für sämtlich übernommene und prästirte Sandfuhren bezahlt - -	—	—	—
			6. Für Lehm.			
5	27	$7\frac{99}{175}$	Dem erwähnten N. für gleichfalls übernommene und verrichtete Lehmfuhren, laut quittirtem Dingezettel, - - - -	—	—	—
			7. Für Rohr.			
1	20	—	Dem N. für gelieferte 30 Bund, laut dem vom Maurer extradirten Atteste und darunter befindlichen Quittung, - - -	—	—	—
			8. Für Stroh.			
5	9	8 $\frac{4}{5}$	Dem N. für 189 Bund Stroh, à 1 Sgr. - - -	—	—	—
450	16	$10\frac{87}{280}$	Latus - - - -	—	—	—

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dn.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl. Sg. D.	Gegen den Anschlag: Minus. Rtl. Sgl. Dn.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
337 26 3	— — —	8 2 $\frac{53}{100}$		
— — —	— — —	— — —	- - -	24
83 9 —	— — —	1 15 —	Indem so viel weniger behandelt.	25
1 25 —	— — —	— 3 —	Simil. - -	26
3 29 3	— — —	— — —	- - -	27
5 25 —	— — —	— 2 $7\frac{22}{175}$	Weil nach der Behandlung nicht mehr bezahlt.	28
2 — —	— 10 —	— — —	Indem 5 Bund Rohr mehr nöthig gewesen.	29
6 9 —	— — —	— — 8 $\frac{4}{5}$	Weil das angeschlagene Stroh nicht völlig verbraucht.	30
441 31 6½	— 10 —	9 23 $4\frac{527}{700}$		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.			
Rthlr.	Sgr.	Den.	Für Materialien und Fuhrl.	Rt.	Sg.	D.
450	16	$10\frac{827}{1000}$	Transport - - -	—	—	—
			9. Für Draht und Nägel.			
			Für Draht.			
4	—	—	Dem N. ist, laut Quittung vom — bezahlt - - - -	4	—	—
			Für Rohrnägel.			
8	10	—	Dem N. ist laut Quittung vom — bezahlt - - - -	8	10	—
			Für Lattspieker.			
10	12	6	Dem N. für gelieferte 60 Schock à 5 Sgr. laut Quittung vom — bezahlt - - - -	10	—	—
			Für ganze Bretnägel.			
2	17	—	Laut Quittung erwähntem N. vom — für 21 Schock, à $3\frac{1}{2}$ Sgr.	2	13	6
			Für halbe Bretspieker.			
—	13	—	Dem N. laut obiger Quittung vom — für $6\frac{1}{2}$ Schock - -	—	13	—
			10. Für Farbezeug.			
1	4	—	Dem N. für sämtlich erforderlich gewesenes Farbezeug, laut Verdingezettel und Quittung - -	—	—	—
			11. Für Baugeräthe.			
10	—	$8\frac{827}{1000}$	Dem N. für gelieferte 3 neue Karren, à 15 Sgr. - - -	1	15	—
			Dem N. für gelieferte Rüststricke	1	15	—
			Dem N. wegen gelieferter Schaufeln	—	15	—
487	14	$1\frac{3}{25}$	Summa - - - -			

Ist ausgegeben: Rtl.	Sg.	Dn.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sgr.	Dn.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
441	3	6	—	10	—	9	23	4 9/11		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	31
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	32
—	—	—	—	—	—	—	12	6	Weil wegen Güte der Nägel nicht viel Abgang oder Bruch gewesen.	33
—	—	—	—	—	—	—	3	6	Simil. - -	34
25	6	6	—	—	—	—	—	—	- - -	
1	4	—	—	—	—	—	—	—	- - -	35
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	36
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - -	37
3	15	—	—	—	—	6	15	8 7/11	Da wegen Vorrath von vorigen Bäuen nicht mehr angeschafft werden dürfen.	38
470	29	—	—	10	—	16	25	1 3/5	Von diesen abgezogen	
						—	10	—	Plus, bleibt	
						16	15	1 3/5	Minus.	

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Rtlr.	Sg.	Den.	Für Arbeitslohn.	Rtl.	Sg.	D.
			1. Für Zimmerarbeit.			
71	23	$5\frac{4}{5}$	Dem Zimmermanne N. vermöge Contracts und dabey befindlichen Attests auch Quittung vom ———, für sämtlich verrichtete Zimmerarbeit	—	—	—
			2. Für Bretschneiderarbeit.			
33	6	—	Dem N. für sämtliches zu diesem Bau nach dem Contract geschnittenes Holz, laut des darunter befindlichen Attests und Quittung vom	—	—	—
			3. Für Maurerarbeit.			
94	12	$9\frac{3}{5}$	Dem Mauermeister N. für sämtliche im approbirten Contract specificirte, auch nach dem dabey befindlichen Attest verrichtete Maurerarbeit	—	—	—
			4. Für Steinsetzerarbeit.			
3	11	8	Dem Steinsetzer N. laut attestirten Verdingezettels und Quittung vom ——, für die angefertigten Steinpflaster - - - -	—	—	—
			5. Für Tischlerarbeit.			
54	14	—	Dem Tischler N. für sämtliche im approbirten Contract nachgewiesene auch nach dem Atteste verrichtete Tischlerarbeit, laut darunter befindlichen Quittungen -	—	—	—
257	7	$11\frac{2}{5}$	Latus - - - -	—	—	—

Ist ausgegeben: Rtl	Sg.	Dr.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sg.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
70	—	—	—	—	—	1	23	$5\frac{1}{2}\frac{3}{5}$	Weil durch die Behandlung so viel ersparet worden.	39
33	—	—	—	—	—	—	6	—	Weil nach der Vermessung des verbauten Zimmerholzes sich gefunden, daß 29 Ellen weniger in den Bau gekommen, als mit dem Zimmermanne bedungen.	40
94	—	—	—	—	—	—	12	$9\frac{3}{5}$	Simil. wegen 60 Kubikfuß weniger angefertigter Mauer in dem Keller.	41
3	10	—	—	—	—	—	1	8	Simil. weil 5 Quadratellen weniger gepflastert worden.	42
54	—	—	—	—	—	—	14	—	Weil nach der Behandlung so viel ersparet worden.	43
254	10	—	—	—	—	2	27	$11\frac{3}{5}$		—

Ausgabegeld
zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Sgr.	Den.	An Arbeitslohn.	Rt.	Sg.	D.
257	7	$11\frac{2}{25}$	Transport - - -	—	—	—
			6. Für Glaserarbeit.			
10	16	—	Dem Glaser N. für sämtliche nach seinem Contracte übernommene und verrichtete Arbeit, laut darunter befindlichen Attests und Quittung, vom — — —, - - -	—	—	—
			7. Für Schlosserarbeit.			
36	8	9	Dem Schlosser N. wegen der laut Contracts verrichteten Arbeit und Quittung vom — — —, - -	—	—	—
			8. Für Schmiedearbeit.			
13	8	—	Dem Schmiede N. laut attestirten Contracts und darunter befindlichen Quittung vom — — für sämtliche Schmiedearbeit -	—	—	—
			9. Für Töpferarbeit.			
33	18	—	Dem Töpfer N. vermöge attestirten Contracts und dabey befindlichen Quittung vom — — —; für die verrichtete Ofensetzung -	—	—	—
—	—	—		—	—	—
360	28	$8\frac{3}{25}$	Latus - - - -	—	—	—

Ist ausgegeben: Rtl.	Sa.	Dn.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sa.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
364	10	—	—	—	—	2	27	$11\frac{2}{25}$		
20	16	—	—	—	—	—	—	—	- - -	44
36	—	—	—	—	—	—	8	9	Weil so viel weniger behandelt.	45
13	8	—	—	—	—	—	—	—	- - -	46
33	18	—	—	—	—	—	—	—	- - -	47
—	—	—	—	—	—	—	—	—		
357	22	—	—	—	—	3	6	$8\frac{2}{25}$		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Rtlr.	Sg.	Dn.	An Arbeitslohn.	Rt.	Sg.	D.
360	28	$8\frac{3}{5}$	Transport - - -	—	—	—
			10. Für Lehmerarbeit.			
2	23	4	Dem N. für sämtliche verrichtete Lehmerarbeit, laut attestirt- und quittirten Contracts - - -	—	—	—
			11. Für Mahlerarbeit.			
29	27	—	Dem Mahler N. wegen der nach seinem Contracte übernommenen, und auch nach dem darüber erfolgten Atteste verrichteten Mahlerarbeit, laut Quittung vom - - - -	—	—	—
			12. Den Tagelöhnern.			
6	18	—	Dem N. und N. für Ausgrabung der Keller ꝛc. laut assignirt- und quittirten Verdingezettel, - -	—	—	—
412	7	$1\frac{2}{5}$	Latus - - - -	—	—	—

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dn.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl. Sg. D	Minus. Rtl. Sg. Dn.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
357 22 —	— — —	3 6 $8\frac{2}{25}$		
2 — —	— — —	— 23 4	Da nach dem Contracte so viel weniger gegeben worden.	48
19 — —	— — —	— 27 —	Simil. - -	49
6 18 —	— — —	— — —	- - -	50
407 10 —	— — —	4 27 $\frac{2}{25}$		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N.

Rthlr.	Sgr.	Den	An Arbeitslohn.	Rthl.	Sg.	D
41[c]	7	$2\frac{2}{5}$	Transport - - -	—	—	—
			13. An Diäten ꝛc.			
3[c]	—	—	Dem Conducteur N. laut Assignation und Quittung vom — —, für 20 Tage im Monate N. à 12 Gr.	—	—	—
			Demselben, nach der Assignation und Quittung vom — — —, für 31 Tage im Monate N. - -	15	15	—
			Demselben, laut Assignation und Quittung vom — — —, für 6 Tage im Monate N. - -	3	—	—
442	7	$2\frac{2}{5}$	Summa an Arbeitslohn.	—	—	—
			Hieza			
487	14	$1\frac{3}{5}$	Für Materialien und Fuhrlohn p. 710	—	—	—
929	21	$1\frac{1}{5}$	Summa - - - -	—	—	—
			Ferner			
9	8	$10\frac{4}{5}$	Dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, also von der Ausgabe der 906 Rthlr. 24 Sgr. — Den. - -	—	—	—
—	—	—		—	—	—
939	—	—	Summa aller Ausgabe zu diesem Baue	—	—	—
Rtl.	Gg.	Pf.	oder nach brandenburgischem Gelde	—	—	—
939	—	—				

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dn.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl. Sg. D.	Minus. Rtl. Sg. Dr.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beilage.
407 10 —	— — —	4 27 $\frac{2}{25}$		
—	— — —	— — —	- - - - - -	51
— — —	— — —	— — —	- - - - - -	52
28 15 —	— — —	1 15 —	Weil der Conducteur nicht die völlige Zeit, worauf im Anschlage reflectiret, gegenwärtig gewesen.	53
435 25 —	— — —	6 12 $\frac{2}{25}$		
470 29 —	— — —	16 15 $1\frac{3}{25}$		
906 24 —	— — —	22 27 1 $\frac{1}{5}$		
9 2 —	— — —	— 6 $10\frac{1}{2}$	- - - - - -	54
			Wenn nun zu Rtl. Gr. Pf. diesem aus vorstehenden Ursachen entstandenen Minus der	23 3 $2\frac{1}{2}$
915 26 —	— — —	23 4 —		
Rtl. Gr Pf.		Rtl. Gr. Pf.		
915 20 $9\frac{1}{2}$	— — —	23 3 2 $\frac{2}{5}$	zugenommen werden, die für Späne ꝛc. eingegangene pag. 705	25 — —
			So ist Minus	48 3 $2\frac{1}{2}$
			Und dieser Bau kostet gegen des Anschlages Quantum der 939 — —	
			nach Abz. obig.	48 3 $2\frac{1}{2}$
			der königl. Casse eigentlich nur	890 20 9 $\frac{1}{2}$

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr. Sgr. Den.	Ausgabegeld zum Baue des Viehstalles auf dem Vorwerke N.	
	Dieser Bau ist mit dem N. überhaupt verdungen, wozu ausgesetzt gewesen:	
800 — —	Nach dem approbirten Contracte aber ist nur behandelt, und nach geschehener Ausführung, laut Assignation und Quittungen bezahlet - - - - - -	
	Dem Rendanten von solcher Ausgabe der 766 Rthlr. 20. Sgr. à 1 pro Cent -	
— — —		—
800 — —	Summa - - - - - -	
Rt. Gg. Pf.		
800 — —	oder nach brandenburgischem Gelde.	

Ist ausgegeben.			Gegen den Anschlag: Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rthlr.	Sgr.	Dr.	Rtl.	Sa.	D.	Rthlr.	Sgr.	Dr.		
766	20	—	—	—	—					
						25	20	—	Weil dem Entrepreneur die Spänen. mit zugeschlagen worden.	55
7	20	—	—	—	—					
—	—	—	—	—	—	—	—	—		56
774	10	—	—	—	—					—
Rtl.	Gg.	Pf.				R l.	Gg.	Pf.		
774	8	—	—	—	—	25	16	—		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr. Sg. Dn.	Ausgabegeld zu Erbauung eines neuen Brunnens auf dem Vorwerke N.
60 — —	Sind zu diesem Baue überhaupt ausgesetzt.
	Nach dem mit dem N. errichteten Entrepriscontract aber ist nur behandelt, und nach ausgeführter Arbeit laut Quittung bezahlt:
	Dem Rendanten von solchen bezahlte 58 Rtlr.
— — —	
60 — —	Summa - - - - - - - - - -
Rtl. Sg. Pf.	
60 — —	oder nach brandenburgischem Gelde

Ist ausgegeben.			Gegen den Anschlag: Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
Rtlr.	Sgr.	Den.	Rtl.	Sg.	D.	Rtlr.	Sgr.	Den.		
38	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - -	57
—	14	5	—	—	—	—	—	—	- - - -	58
—	—	—	—	—	—	—	—	—	Wegen der Behandlung bey dem Entrepr secontracte.	
58	14	5	—	—	—	1	15	7		
Rtl.	Sg.	Pf.				Rtl.	Sg.	Pf		
58	11	$6\frac{2}{5}$	—	—	—	1	12	$5\frac{3}{5}$		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr. Sg. Pf.	Pag.	Recapitulatio. Ausgabegeld von den etatsmäßigen Bäuen.
939 — —	718	Zum Baue des Wohnhauses auf dem Vorwerke N. - - -
800 — —	720	Zum Baue des neuen Viehstalles auf dem Vorwerke N. - - -
60 — —	722	Zu Erbauung des Brunnens bey dem Vorwerke N. - - -
1799		Summa - - - - -
		Einnahme ist pag. 703. 1799 — —
		Nebenstehende Ausgabe 1748 16 4
		Also menagirt gegenstehende - - 50 7 8 Rthlr. Sgr. Pf.

Ist ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rthlr.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.
915	20	9⅗	—	—	—	23	3	2⅗
774	8	—	—	—	—	25	16	—
58	11	6⅗	—	—	—	1	12	5⅗
1748	16	4	—	—	—	50	7	8

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Sgr.	Dn.	Ausgabegeld zum Baue des Schäfstalles auf dem Vorwerke N.
350	—	—	Sind zu diesem Baue zwar ausgesetzt; nach dem mit dem N. errichteten und approbirten Entrepriſecontracte aber sind überhaupt nur behandelt, und nach dessen Ausführung, laut Assignation und Quittung, bezahlet - - -
			Dem Rendanten von solcher Ausgabe das bewilligte 1 pro Cent, thut von 345 Rth. - -
350	—	—	Summa - - - - - - - - - - - -

Rtl.	Sg.	Pf.	oder nach brandenburgischem Gelde
350	—	—	

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dn.	Gegen den Anschlag. Plus. Rtl. Sg. D.	Minus. Rtl. Sgr. Dn.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
345 — —	— — —		- - - - - - -	59
		1 16 6		
3 13 6	— — —		- - - - - - -	60
— — —	— — —	— — —	Indem durch den Entrepriſecontract menagirt, und daher iſt bey dieſem Bau eigentlich profitirt:	
348 13 6	— — —	1 16 6		
Rt. G. Pf		Rtl. Gg Pf.	1) Gegenwärtig menagirte	Rtl. G. Pf. 1 13 2⅗
348 10 9⅗	— — —	1 13 2⅗	2) Die für verk. Späne eingegangen pag. 705 berechneten	10 — —
			Summa	11 13 2⅗
			Wann alſo von dem Anſchlagsquanto der	350 — —
			ſolche	11 13 2⅗
			abgez. werd.	
			koſtet dieſer Bau der kön. Caſſe eigentlich nur	338 10 9⅗
				Rtl. Sgr. Pf.

Ausgabegeld
zum Baue der N. Brücke.

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Sgr.	Dn.	
100	—	—	Sind hiezu ausgesetzt, und nach dem mit dem Zimmermanne N. errichteten Entrepriſecontracte iſt demſelben nach ausgeführtem Baue bezahlt, laut dabey befindlichen Aſſignation und Quittung - - - - - - - - -
			Dem Rendanten von ſolchen ausgegebenen 96 Rthlr. das angeordnete Douceur à 1 proCent
100	—	—	Summa - - - - - - - - - - - - -
R. l. 100	Gg —	Pf. —	oder nach brandenburgiſchem Gelde

Ist ausgegeben: Rtlr. Sgr. Den.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl. Sg. D.	Gegen den Anschlag: Minus. Rtlr. Sgr. Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belege.
96 — —	— — —	— — —	- - - - -	61
— 28 9	— — —	3 1 3	Weil durch den Entrepriſecontract menagiret.	62
— — —	— — —	— — —		
96 28 9	— — —	3 1 3		
Rtl. Sg. Pf.		Rtl. Sg. Pf.		
96 23 —	— — —	3 1 —		

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rtlr. Sgr. Pf.	Pag.	Recapitulatio der Ausgabegelder von den Extraordinärbäuen.
350 — —	726	Zu Erbauung des Schafstalles auf dem Vorwerke N. - - - - - - -
100 — —	728	Zum Baue der N. Brücke - - -
450 — —		Summa - - - - - - - -
		Die Einnahme ist pag. 704 450 — —
		Nebenstehende Ausgabe - 445 9 9⅔
		Also ist menagirt und Bestand - - 4Rtl. 14Sgr. 2⅓Pf.

Ist ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rthlr.	Gg.	Pf.	Rt	Gg.	Pf.	Rt.	Gg.	Pf.
348	10	$9\frac{3}{5}$	—	—	—	1	13	$2\frac{2}{5}$
96	23	—	—	—	—	3	1	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
445	9	$9\frac{3}{5}$	—	—	—	4	14	$2\frac{2}{5}$

NB.

Wann extraordinär keine Gelder assignirt und bezahlet werden, bleibt der Titel zwar in der Geldeinnahme, und wird in selbigem nur nachrichtlich angeführet, daß dergleichen Gelder nicht bezahlt seyn. Unter der Ausgabe aber bleiben alsdann sämtliche in diesem Schemate gegebene Anweisungen von extraordinären Bäuen weg.

Recapitulatio aller Ausgabe der Landbaugelder.

Pag.		Rthlr.	Ggr.	Pf.
724	Zu den etatsmäßigen Bäuen	1748	16	4
731	Zu den extraordinären Bäuen	445	9	9⅔
	Summa aller Ausgabe	2194	2	1⅔

No. der Beylage.

Abschluß

über Einnahme und Ausgabe der Landbaugelder.

				Rthlr.	Gr.	Pf.
Die Einnahme ist pag. 705				2284	—	—
Die Ausgabe pag. 732				2194	2	1⅔
			Also Bestand	89	21	10⅔
Welcher besteht:						
1) In denen menagirten Geldern bey den etatsmäßigen Bäuen, wie pag. 724 nachgewiesen, à			50 Rtl. 7 Gg. 8 Pf.			
2) An menagirten Geldern bey den extraordinären Bäuen pag. 730 in		4	14 2⅔			
		54	21 10⅔			
3) Ferner in der Einnahme für verkaufte Baumaterialien pag. 705 à		35	— —			
Thut obigen Bestand der			89 Rtl. 21 Gg. 10⅔ Pf.			
So zur königlichen Landrentey abgeführet worden:						
63 Laut Quittung vom 20. Jan. 17—				50	7	8
64 Laut Quittung vom 10. May 17—				39	14	2⅔
Summa des obigen abgeführten Bestandes				89	21	10⅔

No. der Belege.	Nachweisung von den im Amte N. Trinitatis 17— vorräthig gebliebenen Baumaterialien.
65	Wohin die nach vorjähriger Rechnung verbliebenen Materialien verwendet worden, zeigt die vom Bauinspector (Conducteur) unterschriebene Specification.
	NB. Diese wird auf gebrochene Bögen geschrieben, damit zur Rechten gegen die Stücke notirt werden könne, wozu eines und das andere verbraucht worden.
66	Was für Materialien noch übrig geblieben, erhellt aus dem beygefügten Amtsatteste.

No. der Beylage.

Specification
von den bey dem Amte N. Trinitatis 17— vorhandenen Baugeräthschaften.

Von den nach voriger Rechnung pag. 705 gebliebenen Geräthschaften ist eingegangen:

1 Karre.
3 Schaufeln ꝛc.

Dagegen aus den Baugeldern dieses Jahrs wieder angeschafft pag. 710 gegenwärtiger Rechnung:

3 Karren.
6 Schaufeln.
30 Rüststränge ꝛc.

67 Und daher sind wirklich an Geräthschaften in der Amtsmaterialienkammer, laut Attest des Amtes vom 24sten May 17— vorhanden, wie folget:

NB. Hier werden selbige nach einander specificiret.

Demnach diese über die Landbaugelder hiesigen Amtes von Trinitatis 17— bis dahin 17— durch den N. geführte Rechnung von mir genau examinirt, sämtlich darin specificirte Bäue, den Zeichnungen, Anschlägen und Contracten gemäß und gehörig ausgeführt befunden, auch die vorhandenen Entrepreneurs, Handwerker und Arbeitsleute, vermöge beygefügten Protocolli vom heutigen Dato, über den Empfang der Gelder constituirt, und von denselben die richtige Bezahlung eingestanden worden; als habe ein solches, und überhaupt die Richtigkeit dieser Rechnung, auch nunmehr hiedurch pflichtmäßig attestiren wollen. Amt N. den ꝛc.

N. N. Baudirector.

Natürlicherweise muß derjenige die Baurechnung führen, welchem die beständige Aufsicht über den Bau aufgetragen und die Baucasse anvertraut wird. In den königl. preußischen Landen sind in jedem Amte und in jeder Stadt, wo königliche Gebäude zu unterhalten sind, gewisse Leute, welche das Bau = und Rechnungswesen verstehen, zu Specialbaurendanten bestellt, welche die Specialbaucasse haben, und über die vorkommenden Bäue die Rechnung nach der Ordnung des Bauanschlages führen.

Die Revision der Baurechnungen verrichtet in den preußischen Landen der Baudirector, bey seinen Bereisungen, wenn er die fertig gewordenen Bäue nachsieht. Zu dem Ende muß ihm der Baurendant die Rechnung mit allen Belegen zur Stelle bringen. Wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführt worden, muß der Baudirector bey solcher Revision alle Handwerker, Tagelöhner, und andere, welche an dem Bau gearbeitet haben, so viel derselben nur in der Nähe und bey der Hand zu haben sind, durch das Amt zusammen fordern, und dieselben darüber ad Protocollum vernehmen, ob sie ihren Lohn nach den ausgestellten Quittungen richtig empfangen, und ob sie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anders Accidens abgeben müssen; welches Protocoll er der, nach befundener Richtigkeit, von ihm zu attestirenden und an die Kammer einzuschickenden Rechnung beylegen muß. Findet sich an dem Bau, oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Baugelder, ein Mangel, und es kann die Rechnung daher noch nicht attestirt und eingeschickt werden: so muß der Baudirector sofort in loco veranstalten, daß solchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Kammer ausführlich berichten, damit dieselbe der Sache den gehörigen Nachdruck geben könne.

Wenn die Specialbaurechnungen bey der Kammer nach und nach eingenommen sind, muß sich die Kammer

dahin

dahin bestreben, daß solche bey der Controlle bald durchgelegt, nach Befinden Notate darüber formirt, denselben abhelfliche Maß gegeben, die Rechnung abgenommen, quittirt, und hiernächst an die Landrentey verfügt werde, was dieselbe davon zur Hauptbaurechnung bringen soll; mit welcher Arbeit die Kammer längstens gegen die Mitte des Novembers fertig seyn muß, damit die Landrentey die Hauptrechnung anfertigen, und solche nebst der Landrenteyrechnung zur gesetzten Zeit übergeben könne.

Bau-Reglement, siehe Bau-Ordnung.

Bau-Rendant, ist derjenige Baubediente, welchem die speciale Baucasse in einem Amte oder Stadt anvertrauet ist, aus welcher er die Baugelder bey den in seinem Departement vorfallenden herrschaftlichen Bäuen auszahlt, darüber nach der Vorschrift Rechnung führt, und zugleich über die Bäue eine beständige Aufsicht hält.

In den preußischen Landen pflegt in einem jeden Amte, und in einer jeden Stadt, wo herrschaftliche Gebäude zu unterhalten sind, ein beständiger verpflichteter Baurendant, der gemeiniglich den Namen eines Bauschreibers führt, bestellt zu seyn. Ihre Obliegenheiten und Verrichtungen gehen dahin, daß sie, nach dem von dem Bauinspector erhaltenen Unterricht, wie auch nach den erhaltenen Etats, Bauanschlägen und Contracten der Entrepreneurs, dahin sehen müssen, daß der Bau tüchtig und zu rechter Zeit ausgeführt werde; zu welchem Ende ihm auch auf die zu ertheilende Vorspannpässe zwey Pferde zum Vorspann gegeben werden, wenn sie nöthig finden, den Bau, welcher nicht in loco ihres Domicilii geführt wird, zu besuchen. An ihn werden die Baugelder aus der Landrentey, auf des Bauinspectors Vorstellung, remittirt, worüber er nach der Vorschrift die Rechnung zu führen hat. Er darf sich, bey schwerer Strafe, nicht gelüsten lassen, von den Baugeldern etwas in seinen Nutzen zu verwenden, und deshalb einen großen Bestand in seiner Casse zu halten suchen. Wie jeder Bau, der unter seiner Aufsicht geführt wird, von statten gehe, was den Bau aufhalte, und wie solches abzustellen, wie weit es mit der Auszahlung der Baugelder

gekommen, und wie viel er noch im Bestand habe; davon muß er alle Monate an den Bauinspector ausführlich berichten, und von demselben Bescheid erwarten; und wenn er von demselben zu rechter Zeit keine Antwort noch hinlängliche Resolution bekömmt, muß er deshalb bey der Kammer Vorstellung thun. Mit der Auszahlung der Gelder muß er sich behutsam verhalten, und den Handwerkern nichts mehr bezahlen, als was sie wirklich verdienen, oder nach ihren Contracten bekommen sollen; er muß vielmehr denen Handwerkern, mit welchen die Arbeit verdungen ist, etwas zurück behalten, wenn auch davon in den Contracten nichts erwähnt wäre, damit sie so viel mehr zu völliger Ausführung dessen, was sie übernommen haben, angehalten, und von dem Bauinspector vorher untersucht werden könne, ob den Contracten Genüge geschehen sey. Wenn aber ein Bau auf Tagelohn geführt wird, muß er das verdiente Lohn eines jeden Handwerkers nicht anders, als nach des bestellten Bauaufsehers Assignation, auszahlen. Wenn ein Bau zu Ende gekommen ist, muß er sofort die etwa übrig gebliebenen Materialien und Geräthschaften von denjenigen Bäuen, wobey kein Aufseher oder Conducteur gehalten worden, specificiren, und die Specification nebst den Materialien dem Beamten zur Verwahrung übergeben, auch ein zweytes Exemplar solcher Specification von dem Beamten attestiren lassen, womit er den Bestand bey seiner Rechnung zu belegen hat. Er muß hiernächst von dem fertigen Bau die Rechnung nach der Ordnung des Bauanschlags formiren, und die dazu erforderlichen Belege in Ordnung bringen; und, wenn alles fertig ist, solches dem Baudirector melden, damit derselbe, sowohl den Bau, als die Rechnung nebst den Beylagen revidiren, und nach Befinden attestiren könne. Für solche Arbeit und Bemühung bekömmt ein Baurendant 1 pro Cent von denen Baugeldern, welche er auszahlt, welche mit auf den Bau anschlag gebracht werden; hingegen erhält er keine Diäten. Solche Baurendanten pflegen gemeiniglich, wenn sie ihr Amt treu und fleißig verrichten, und sich von dem Bauwesen eine gründliche Wissenschaft erwerben, zu bessern Baubedienungen befördert zu werden. Daß ein Baurendant, wie ein jeder anderer Rechnungs- und Cassenbedienter, hinlängliche Caution bestellen müsse, versteht sich von selbst.

S. schlesisches Baureglement, §. 29. 46.

Bau-Reparatur. Die Erhaltung der landesherrlichen Gebäude, wohin die Collegienhäuser, alle Wirthschaftsgebäude auf den Domänengütern, die Schmelzhütten,

und

und andere Gebäude bey den Berg = und Salzwerken, die Accise=Zoll=Post= und Jagdhäuser ꝛc. gehören, ist ein wichtiger Punkt in den Kammerausgaben, und die Summe, die zu den Reparaturen solcher Gebäude in dem jährlichen Kammeretate ausgeworfen wird, pflegt allemal sehr beträchtlich zu seyn. Gemeiniglich wird bey jeder Art der Einkünfte, nach Maßgebung der Gebäude, zu deren Unterhaltung und Reparatur jährlich etwas Gewisses ausgesetzt; und dieses geht bey den Reparaturen auch ganz wohl an, da es sich hingegen bey dergleichen neuen Gebäuden, und solche von den Einkünften eines jeden Werkes aufzuführen, nicht allemal thun lassen will. Wenn aber in einem Lande die Einrichtung gemacht ist, daß nicht allein alle neue Bäue, welche in dem nächstfolgenden Kammerjahre aufgeführt werden sollen, sondern auch zugleich alle nöthige Reparaturen, welche in dem künftigen Jahre geschehen müssen, specificirt, die Specification bey der Kammer zu gehöriger Zeit eingegeben, die Reparaturen aber von dem Baudirector und Bauinspector untersucht und in Anschlag gebracht werden müssen, und die Kammer sodann die benöthigte Summe dazu in dem künftigen Kammerbauetate auswirft, dieselbe aber aus der Renteycasse ausgezahlt wird: so hat man gar nicht nöthig, bey jeder Zeit der Einkünfte zu den Reparaturen der Gebäude etwas Gewisses auszusetzen; und man wird bey dieser Einrichtung allemal mehr Sicherheit, Zuverlässigkeit und Ordnung antreffen, als bey der erstern.

Die größten und mehresten Baureparaturen ereignen sich auf den landesherrlichen Kammergütern an den Amts = und Wirthschaftsgebäuden. Da nun heut zu Tage die Kammergüter verpachtet zu werden pflegen, so entstehen gemeiniglich die meisten Verdrießlichkeiten zwischen dem Verpachter und Pachter daher, daß ersterer öfters dem Pachter solche Anrichtungen zumuthet,

welche ihm nicht zukommen, letzterer hingegen, wenn er boshaft handeln will, alle kleine Beschädigungen, welche durch geringen Aufwand erhalten werden könnten, dergestalt negligirt, daß selbige zu einem Hauptbau gedeihen, und dem Verpachter zur größten Last und Schaden gereichen müssen. Um nun hierunter eines Theils den Pachter nicht allzusehr zu beschweren, andern Theils aber auch zu verhüten, daß der Verpachter nicht selbst manchem Betruge und Schaden ausgesetzt werde, hat man verschiedene Regeln und Grundsätze angenommen, nach welchen dieser verdrießliche Punct wegen der Baureparaturen eingerichtet zu werden pflegt.

An einigen Orten setzt man überhaupt für die Gebäude, wenigstens für die wirthschaftlichen, etwas in dem Pachtanschlage an, ob man gleich wegen der Wohngebäude nichts besonders fordert, weil doch der Pachter, wenn er wirthschaften soll, wohnen muß, die Herrschaft auch zuweilen, entweder für sich selbst, oder für andere Bedienten, einen guten Theil vom Wohnhause auszieht, oder in gewisser Absicht den Pachter auch öfters als einen Officianten ansieht, dem Wohnung oder Wohnungsgelder gebühren würden. Und in diesem Falle übernimmt der Verpachter alle modicas refectiones, und alle größere und wichtigere Reparaturen; er steht also für alle Verbesserungen und für allen neuen Hauptbau.

Man pflegt auch den Pachter verbindlich zu machen, die kleinen Flickereyen, die sich nicht über etliche, z. B. 10 Rthl. belaufen, ohne Anfrage selbst und für seine Rechnung sorgfältig zu besorgen. Was aber diese Summe übersteigt, nimmt der Verpachter über sich, der Pachter muß es melden, nichts aber ohne Wissen und Willen der Kammer bauen; diese aber läßt es entweder nach verfertigtem Anschlage von dem Pachter auf Rechnung veranstalten, oder durch andere Leute besorgen.

Wenn der Verpachter auf diese Art die über die festgesetzte Summe steigenden Reparaturen über sich nimmt: so kann dieses entweder ohne allen Beytrag des Pachters geschehen, oder daß dieser eine gewisse Summe an Gelde, z. B. den dritten oder vierten Theil der Kosten tragen, oder doch Spann = und Handdienste dazu hergeben, ja wohl gar die Aufsicht und Rechnung über den Bau führen, oder endlich überhaupt zu solchen wichtigen Reparaturen etwas jährlich, sie mögen vorfallen oder nicht, geben müsse. Indessen geht doch solches die großen Reparaturen nur an, und ist alle Errichtung ganz neuer Gebäude, imgleichen die dem Verpachter beliebigen Veränderungen, welche doch, ohne den Pachter in seiner Wirthschaft zu verhindern, vorzunehmen sind, ausgenommen, und muß von dem Verpachter, wenigstens ohne Geldbeytrag des Pachters, allein veranstaltet werden.

Da man aber auch in dieser Einrichtung viel lästiges für den Pachter und Verpachter zu finden vermeint, die meisten Pächter auch die kleinen Reparaturen oft vernachlässigen, und große daraus werden lassen; über dieß nicht allemal sogleich zu bestimmen ist, ob die Verrichtung unter die ersten, oder unter die letzten gehört habe; und endlich, wenn ja etwas von dem Pachter gemacht wird, solches doch sehr leicht weg, und mit Verkleisterung, damit es nur wenig koste, und seine Pachtzeit über halte, besorgt zu werden pflegt, daß also solcher Gestalt die Baulast dem Verpachter meistentheils, und ohne alle Erleichterung, ja zuletzt sehr beschwerlich und auf einmal auf den Hals fällt, nicht aber verringert, sondern vielmehr von Jahr zu Jahr durch dieses Betragen der Pächter vergrößert und überlästig wird; zumal alsdann die Pächter immer um große Reparaturen ansuchen, ja, wenn sie solche gar auf Rechnung machen zu lassen Verwilligung erhalten, zuletzt eine schwere Baurechnung nach der andern erscheint; dieses alles aber eine große und unwirthschaftliche Ungewißheit in

der Einnahme und Ausgabe nach sich zieht: so ist man noch auf andre Einrichtungen verfallen, daß der Pachter nämlich eine gewisse Summe überhaupt geben muß, und dagegen von allen und jeden Reparaturen, sie seyen groß oder klein, verschont bleibt, welche sodann der Verpachter allein über sich nimmt und besorgen läßt. Man sieht aber leicht ein, daß diese Einrichtung, wenn sie auch noch so artig genannt werden will, wie z. B. im IV. Bande der Leipz. Samml. S. 465, fgg. geschieht, für den Verpachter sehr schädlich ausfallen muß, wenn der Pachter ein liederlicher Wirth, und noch wohl dazu ein boshafter Mann ist; denn dieser wird alles vernachlässigen, wo nicht gar selbst ruiniren; der Verpachter hingegen, der von den kleinen Beschädigungen nicht allemal Wissenschaft erlangen kann, fast beständig genöthigt seyn, große und wichtige Reparaturen mit schweren Kosten vorzunehmen. Noch viel schädlicher aber ist die Einrichtung, wenn der Pachter zwar die kleinen und mäßigen Reparaturen über sich nimmt, alle übrigen aber, wenn sie nöthig sind, auf Rechnung ohne Einschränkung machen lassen darf.

An andern Orten übergiebt man, vermittelst eines accuraten Inventarii, alle oder einige, wenigstens die Haushaltungsgebäude, nachdem sie in guten Stand gesetzt sind, bey dem Antritte dem Pachter taxato pretio, und der Pachter muß sie, auf seine Kosten, außer daß ihm das Holz zuweilen dazu forstfrey gegeben wird, im Stande erhalten, folglich sie bey seinem Abzuge wieder taxato zurück geben, und, was in der Taxe weniger heraus kömmt, ersetzen. In solchem Falle muß er auch bey Hauptbäuen den Vorschuß thun, und erst am Ende der Pachtjahre nach Befinden der Taxe die Ersetzung erwarten. Ja man muthet ihm wohl gar dergleichen bey solchen Baufällen zu, die casu fortuito, z. B. durch Sturm und Wetter, entstehen und will aus dieser cum taxatione geschehenen Uebergabe eine wirkliche Zeitveräußerung und Translation

tion des Eigenthumes machen, mithin die Rechtsregel: Res perit suo domino, auf den Pachter ziehen. Gleichwie aber bey dieser Einrichtung der Verpachter öfters mit verkleisterten, falschen und unrichtigen Verbesserungen von den Pächtern und Taxatoren hintergangen wird, sein hergegebenes Holz ohne Nutzen einbüßt, und endlich doch in starke Bauausgaben, wenn die Gebäude zuletzt, wegen ihrer innerlichen, bisher aber verdeckten Fehler, plötzlich einstürzen, kommen muß: also ist hingegen auch der Pachter, sonderlich wenn er ein ehrlicher Mann seyn will, übel daran; indem er öfters seine wahren Meliorationen, durch die Schuld der Taxatoren, und durch die Nutzung von dem dazu verwendeten Capital einbüßen muß, oder auch gar leicht mit so viel Deteriorationen behängt werden kann, daß er noch dazu ein Großes heraus geben muß, und doch keinen Vortheil, zumal wenn er bald abzieht, davon hoffen darf.

Anderwärts aber beliebt man keine Taxation der Uebergabe, ob man gleich die Gebäude genau inventiren und beschreiben läßt; sondern bey dem Abzuge werden sie nur wieder genau inventirt, und die befindlichen Deteriorationen daran besonders bemerkt, solche aber, was ihre Reparatur kosten würde, in Anschlag gebracht und also taxirt, die dann der Pachter bezahlen, oder die Reparatur selbst, jedoch unter gehöriger Aufsicht, nach der Vorschrift bewerkstelligen lassen muß.

Der Verfasser der im VI. Bande der Leipziger Samml. S. 940, fgg. befindlichen Gedanken und Anmerkungen vom landwirthschaftlichen Bauwesen, hat, um den Punct des Bauwesens zwischen dem Verpachter und Pachter einzurichten, nachfolgenden Vorschlag gethan. Da es ohnehin Rechtens sey, daß der Pachter für alle boshafte und grobe Verwahrlosung stehen muß, und es daher eben nicht auszudingen brauche: so würde nur dem Verpachter bey aller Beschädigung, die daraus entstehende Wiederergänzung selbst vorzuhalten, und der gewissenhaft

wissenhaft geschehene Aufwand von dem Pachter wieder zu fordern seyn. Jedoch wären sowohl deswegen, als um anderer Ursachen willen, alle Gebäude, die der Pachter braucht und bewohnt, accurat ihrem Zustande nach bey seinem Antritt zu beschreiben, und in ein Inventarium, jedoch ohne Taration, zu bringen. Und endlich würde der Pachter zu verbinden seyn, alle kleine Reparaturen, die, nach Proportion der Gebäude, sich nicht über 5, 10 bis 20 Rthlr. zusammen genommen, erstrecken, zu übernehmen: er müßte aber das Bauzeug dazu aus dem herrschaftlichen Vorrath nehmen und bezahlen, wann es vorhanden wäre.

Sodann würde mit dem Pachter durch Verträge auszumachen seyn, daß alle Jahre wenigstens einmal, und zwar nach der Aernde, alle Gebäude in seinem Beysein visitirt, alle nöthige und nützliche Reparaturen, welche die erstgedachten modicas refectiones übersteigen, sie möchten casu fortuito, vorher, oder bey seiner Zeit, durch seine Nachlässigkeit, oder sonst durch die Natur der Wirthschaftsgeschäfte entstanden seyn, und welche auf das folgende Jahr nicht aufzuschieben wären, imgleichen alle vorsichtige Verwahrung auf Unglücksfälle, genau bemerkt, und in einen accuraten Anschlag mit seiner Concurrenz gebracht werden sollten.

Zu der herauskommenden Summe der auf jedes Jahr nöthigen Reparatur- und Verbesserungskosten, wäre der Pachter zu verbinden, nach Unterschied die Hälfte, oder den dritten, auch vierten Theil, beyzutragen, so auf die Billigkeit und den Accord ankäme; dadurch würde er genöthigt seyn, so viel möglich, zu verhüten, daß dieses Quantum, dem Befinden nach, nicht allzu hoch steige. Der wirkliche Bau aller dieser Reparaturen würde von der Herrschaft zu besorgen seyn, dabey aber der Pachter, obwohl nicht die Rechnung, dennoch die Mitaufsicht, ohne Entgeld seines Nutzens wegen führen müßte. Es würde ihm auch obliegen, alle plötzlich entstehende Reparaturfälle sogleich außer dieser Visitationszeit zu melden.

Wie nun die Herrschaft solchergestalt freye Hand im Bauwesen hätte, der Pachter aber durch seinen eigenen Nutzen bewogen werden müßte, vermittelst pfleglichen Gebrauchs und durch zeitige kleine Verbesserungen, wie auch unverzügliche Anmeldung, kostbarere Reparaturen möglichst zu verhüten: also würde es wegen ganz neuer Gebäude und Hauptbaue folgender Gestalt einzurichten seyn, daß nämlich, wenn die Herrschaft für sich ein ganz neues Gebäude errichten wollte, solches bloß auf derselben Belieben, jedoch so, daß er dadurch an sei-

ner

ner Wirthschaft nicht verhindert würde, veranstaltet würde, und wenn er solches nicht zu seinem Gebrauch bekäme, auch nichts dazu beytragen müßte. Sollte er aber dergleichen selbst seines Nutzens wegen verlangen, mithin in seinen Gebrauch hernach bekommen, und die Herrschaft fände auch dagegen nichts einzuwenden: so würde er nicht allein zu verbinden seyn, der Herrschaft entweder das aufzuwendende Capital, so lange seine gegenwärtige Pachtzeit noch währete, zu verintereßiren, oder doch jährlich etwas in Bausch und Bogen für den Gebrauch am Locario zuzusetzen. Hiernächst würde ihm eben dieses Gebäude, wann es fertig, auf gleiche Bedingung, wie die alten, zu übergeben seyn.

Endlich würde ein neuer Bau, der durch ungewöhnlichen Unglücksfall veranlasset würde, wenn der Pachter nicht dabey antecedenter dolo vel culpa, oder durch unterlassene mäßige Reparatur oder Unterlassung des zeitigen Anmeldens, concurrirt hätte, auf der Herrschaft Kosten, ohne des Pachters Beytrag zu bauen seyn. Könnte man die Zeit seiner Pachtjahre ein mäßiges Interesse oder Locarium davon bekommen, so wäre es gut. Sollte aber der Mann schon selber dabey in großen Schaden gekommen, seyn, so wäre nicht darauf zu dringen, sondern ihm nur auch dieses neue Gebäude auf oberwähnte Bedingungen zu seinem Gebrauch zu übergeben seyn.

In den Königl. preußischen Landen ist ausführlich vorgeschrieben, worin der Flickbau besteht, welchen die Generalpächter und Beamten bey den königlichen Vorwerken aus eigenen Mitteln zu unterhalten schuldig sind.

Es wird unter den Flickbau gerechnet die Unterhaltung der Dächer auf den öconomischen und Wohngebäuden der Vorwerke, Milchbuden und Schäfereyen. Wenn aber durch außerordentlich großen Sturmwind, oder andern Zufall, in einem Strohdache ein solches großes Loch gerissen wird, daß es nicht mit 2 Schock Stroh wieder zugemacht werden kann: so wird solcher Schade von der Kammer reparirt, und die Unkosten bezahlt; imgleichen, wenn auf vorerwähnte Art auf einmal von einem Gebäude mehr als 100 Dach- oder Forststeine herunter geworfen worden, so wird solches auf königliche Kosten reparirt. Wenn aber der Schade geringer ist, muß der Beamte die Stroh- und Ziegeldächer beständig unterhalten, und sowohl die Steine als Stroh, imgleichen das Arbeitslohn und andere Materialien aus eigenen Mitteln hergeben, auch den

Schaden sogleich repariren lassen, damit selbiger nicht durch die Länge der Zeit vergrößert werde. Wie denn auch die Baumgänge, welche jeder Beamter nach den Contracten neu decken lassen muß, hierunter nicht mitbegriffen sind, sondern alle Jahr besonders recht gut und tüchtig ohne Bezahlung gedeckt werden müssen.

Der Beamte kann keine Vergütung fordern, wenn zur Conservation eines Gebäudes einige Stützen oder Feldsteine untergebracht werden müssen, um das Ausweichen der Gebäude zu verhindern; desgleichen, wenn eine alte Schwelle, worunter die Steine ausgefallen sind, von neuem untermauert werden muß; jedoch wird ihm das nöthige Holz umsonst gereicht.

Ferner muß der Beamte die Fächer in den Gebäuden, sie mögen ausgemauert oder gestickstaket seyn, auf seine Kosten repariren und gehörig wieder zumachen lassen. Wenn aber ganze Wände, mit samt dem Holze, wegen Alters oder anderer Zufälle, so nicht aus des Beamten oder seiner Leute Unvorsichtigkeit herrühren, ausfallen: so wird solches auf königliche Kosten reparirt.

Fensterladen, Thüren, Thorwege, sowohl in den Gebäuden, als Gärten und Zäunen, nebst dazu gehörigen Beschlägen, muß der Beamte auf eigene Kosten, wenn sie nicht durch ganz außerordentliche und durch menschliche Vorsichtigkeit nicht zu verhindernde Zufälle ruinirt worden, (welche leztere aber der Beamte binnen 3 Tagen der Kammer einberichten muß,) unterhalten, jedoch wir ihm, dem Befinden nach, wenn es nöthig, eigenes Holz zu Bretern umsonst gegeben. Eben dieses findet auch bey den Fenstern Statt, jedoch, daß wenn selbige Alters halber neu gemacht werden müssen, der Beamte nichts, als die völlige Anzahl der Scheiben und Windeisen, imgleichen den Beschlag, so wie er vorhanden, wiewohl in völliger Anzahl, abzuliefern verbunden; weil alle diese Stücke meistens durch die Unachtsamkeit des Beamten oder seiner Leute ruinirt werden.

Die Kachelöfen in den Amtswohnungen müssen die Beamten lediglich unterhalten, es wäre denn, daß solche 12 bis 15 Jahr gebraucht worden, in welchem Falle, wenn es unumgänglich nöthig, auf königliche Kosten neue Oefen gesezt werden.

Die Feldgräben in den Aeckern und die Gräben in den Wiesen, muß der Beamte, so wie er sie empfangen, jederzeit abliefern; wenn aber durch ganz ungewöhnlich große Fluthen, oder durch Ueberschwemmungen, solche ruinirt werden, so wird ihm billig auf königliche Kosten geholfen.

Wenn Kleinigkeiten an Dämmen, Triften und Mühlen vorfallen, muß der Beamte solche in Zeiten repariren, auch die Müller dazu nach ihren Contracten anhalten, daß sie sogleich die Reparaturen verrichten, damit ein größerer Schade verhütet werde. Die Belegung der Brücken in und bey den Amtshäusern und Vorwerken, wenn nicht die Landstraße darüber geht, muß der Beamte, bey freyem Holze, mit gehauenen Bohlen umsonst besorgen; wenn aber geschnittene Bohlen gebraucht werden, wird neben dem Holze auch das Bretschneiderlohn bezahlt.

Die Zäune um die Gehöfde und Gärten muß der Beamte in gutem Stande, bey freyem Holze unterhalten, und deshalb solche alle Jahre gehörig ausbessern. Wenn sich aber findet, daß die Zaunstaken, Zaunpfähle, Breter, Schlehen oder Sträuche, verbrannt, oder sonst ruinirt worden, und, wer es gethan, nachgewiesen hat, so muß der Beamte nicht nur den schadhaften Ort aus seinen Mitteln wieder herstellen, sondern auch 3 Jahr lang alles zu den Zäunen benöthigte Holz und Strauch baar bezahlen.

Wenn aber ein Beamter oder Pachter in einem gemauerten hochaufgeführten Schlosse wohnt, welches der Wind sehr faßt, oder worin bereits, durch die Länge der Zeit, Balken und Sparren verfault sind: so wird es zwar wegen Reparirung der Dächer nicht so gar genau mit ihm genommen; er muß aber dennoch, als ein guter Wirth, auf die Conservation derselben bedacht seyn; auch, wenn hie und da ein Dachstein ausgefallen, oder zerbrochen ist, neue einziehen lassen, und wenn sich ein Schade äußert, sofort an die Kammer davon berichten; nicht weniger dem Departementsrathe und Landbaumeister es melden; welches er auch wegen der Dächer und Gemächer beobachten muß, so nicht von ihm, oder den Amtsbedienten, bewohnt oder gebraucht werden, sondern andern zur Wohnung und Gebrauch angewiesen sind.

Für die innere Unterhaltung der Eingebäude, und dessen, was er im Gebrauch hat, muß der Pachter allerdings haften, und dergleichen Kleinigkeiten aus eigenen Mitteln repariren lassen.

Auf die Gärtnerwohnungen, imgleichen die Häuser, worin die Jagdleute oder andere Amtsunterbediente wohnen, und welche mit zur Pacht gehören, muß der Beamte ein wachsames Auge haben, daß darin nichts ruinirt, sondern alles, und insonderheit die Glasscheiben und Thüren, auch andere Beschläge, wohl in Acht genommen, bey jedesmaligen Umziehen richtig

tig abgeliefert, auch von dem Ausziehenden die Oefen in guten Stand gesetzt, und dem Anziehenden abgegeben werden; wie er dann auch dahin zu sehen verbunden ist, daß die Schwellen so wenig durch das Holzhauen in den Thüren, als durch Anwerfung von allerhand Unrath außer den Thüren, nicht beschädiget, noch weniger die Kehlbalken oder anderes Holz von den Gebäuden verbrannt werden, falls der Beamte nicht außer der Erstattung annoch hierüber bestraft seyn will.

Wenn ganze Fensterlichte, halbe oder Viertelдächer, durch den Sturmwind auf- oder zerrissen, auch die Dächer, Alters halber, nach Verlauf von 20 Jahren neu gedeckt werden müssen; imgleichen Schwellen, Balken oder Sparren, Alters halber verfaulen, oder aus andern Ursachen neue ein- oder untergebracht werden müssen, auch nach Verlauf von 12 Jahren die Oefen umgesetzt oder gar neue gemacht werden; so gehört solches zu denen Bäuen, welche auf königliche Kosten geschehen.

Dahin gehört auch, wenn Teiche oder Dämme durch starke Ueberschwemmungen und übermäßige Fluthen durchbrechen oder ausreißen. Die kleinen Reparaturen, welche mit den Leuten aus den Vorwerken geschehen, und welche nicht über 12 Rthlr. Arbeitslohn für die Handwerker erfordern, werden, bey freyem Holze und Burgdienst, vom Beamten aus eigenen Mitteln verrichtet.

Die Randekessel der Hofleute, imgleichen die Hopfenkessel, wenn letztere nicht eingemauert, oder im geringsten vom Beamten zu anderm Behuf, als bey dem Brauen, gebraucht werden, muß der Beamte allezeit so, wie er sie empfangen hat, nach der Tare abliefern.

Was das übrige Brau- und Branntweingeräth betrifft, so muß der Beamte alles hölzerne Geräth, es bestehe worin es wolle, so wie er es beym Antritt nach der Tare empfangen hat, in quali & quanto abliefern, und wird ihm, zu desselben Unterhaltung, nichts als, dem Befinden nach, das nöthige Holz gegeben und angefahren; jedoch muß derselbe von solchem Holze, bey 10 Rthlr. Strafe von jedem Stücke, nichts zu einem andern wirthschaftlichen Behuf, oder in seinen eigenen Nutzen, verwenden, oder gar an andere überlassen.

Die Braupfannen oder Braukessel, imgleichen die Hopfenkessel, so zu keinem andern Behuf gebraucht werden, und überhaupt alles kupferne Brau- und Branntweingeräth, es bestehe aus Grapen, Schlangen und Hüten, Pfannen und Kesseln, oder wie es sonst Namen haben mag, müssen von allen Beamten,

wenn

wenn sie neu gemacht sind, die ersten 20 Jahr über schlechterdings ohne aus der königl. Casse Reparationskosten zu verlangen, aus ihren eigenen Mitteln unterhalten werden.

S. Declarationspunct, worin der Flickbau bestehet, so die Generalpächter und Beamten bey den königl. Berwerkern aus eigenen Mitteln zu unterhalten schuldig seyn sollen, d. d. 4. Maji 1751, im Novo Corp. Constit. Pruss. Brandenb. Th. I, S. 87, sqq.

Wegen der Officianten, als der Forstbedienten, Gebäude, welche dieselben, so lange ihr Dienst währt, zu bewohnen haben, dürfen gar keine Reparationskosten auf den Bauetat gebracht werden, sondern diese müssen von ihren Bewohnern beständig in guten Würden erhalten, und dereinst von ihnen oder ihren Erben, wie sie solche nach dem Inventario empfangen haben, wieder abgeliefert werden.

S. schlesisches Baureglement, §. 36.

Die Baureparaturen pflegt man, so viel es sich nur immer thun lassen will, ebenfalls wie die neuen Bäue, durch Entrepreneurs und auf Accord und Verding besorgen zu lassen; und man schreitet nicht gern zur Arbeit auf Tagelohn, als wenn man wegen Beschaffenheit des Baues an sich selbst, und da derselbe fast anders nicht, als auf Tagelohn, ausgeführt werden kann, dazu genöthigt ist.

Bau-Riß, L. Delineatio; derselben sind vornämlich drey: der Haupt- oder Grund-Riß, der Aufriß, und das Profil oder der Durchschnitt, deren ein jeder seinen besondern Nutzen hat. Ein Mehreres siehe unter Riß.

Bau-Schreiber, siehe Bau-Rendant.

Bau-Stamm, ist derjenige lange Stamm, den die Zimmerleute zu Gebäuden gebrauchen. S. Holz. (Bau-)

Bau-Taxe, ist ein landesherrliches Reglement, worin sämtliche Baustücke, welche bey einem Hausbaue vorkommen, benennt, und dabey sowohl der Tagelohn, als die Preise, festgesetzt werden, wonach die zum Bau gehörigen Handwerksleute, es sey, daß sie auf Tagelohn, oder auf Verding, arbeiten, imgleichen die Handlanger und Tagelöhner, bezahlt werden sollen.

Wer wohlausgearbeitete Bautaxen zum Muster nehmen will, muß diejenigen lesen, die in den ganz neuern Zeiten in den königl. preußischen Landen bekannt gemacht worden, z. B. die für die Herzogthümer Vor- und Hinterpommern, v. 14. Oct. 1753, im Novo Corp. Constit. Prus. March. Th. I, S. 574; für die Städte Königsberg in Preußen, v. 15. Jan. 1753, eb. das. S. 990; insbesondere aber die Bautaxe für die Churmark Brandenburg und dazu incorporirte Kreise, vornämlich aber für die Städte Berlin und Potsdam, so zu Berlin 1756 in folio besonders gedruckt worden, und 2 Alph. stark, auch mit Abrissen versehen ist.

Es hat auch der Hr. Amtmann Leopold, in seiner Einleitung zu der Landwirthschaft, Th. V, Abschn. 2, Cap. 5, S. 777 fgg. eine Taxe der Handwerksnothdurften, so in Wirthschaften gebraucht werden, und nach welcher in der gräflich promnitzischen Herrschaft Sorau die Zahlung geschieht, beygebracht, worin auch die Arbeit der Maurer, Schlosser, Tischler, Zimmerleute ꝛc. taxirt wird.

Die Bautaxen werden gemeiniglich vom Baudepartement der Kammer entworfen, sodann dem Landesherrn zur Approbation eingeschickt, und, nachdem diese erfolgt, durch den Druck zu jedermanns Wissenschaft bekannt gemacht.

Bey Ausarbeitung einer Bautaxe müssen verschiedene Umstände wohl in Ueberlegung gezogen werden, wenn man haben will, daß die Bautaxe mit der Billigkeit übereinkommen und gehörig befolgt werden soll. Vor allen Dingen muß diejenige Gegend oder Provinz beurtheilt werden, welcher man eine Bautaxe vorschreiben will. Die Bautaxen müssen sich auf die Preise der Lebensmittel gründen. Da nun diese in einem ganzen Staate sehr verschieden sind, so ist leicht zu begreifen, daß eine allgemeine Bautaxe für einen ganzen, und zumal weitläuftigen Staat eben so unschicklich ist, wie eine solche allgemeine Bauordnung. Es sind nur Provinzialbautaxen, welche Statt finden und in Ausübung gebracht werden können. Sollen nun dergleichen entworfen werden, so muß man vorher untersuchen, wie

die

die verschiedenen Provinzen, in Ansehung des Preises der Lebensmittel, mit einander im Verhältniße stehen. Findet es sich, daß dieses Verhältniß in mehrern Provinzen ziemlich gleich ist, so kann man selbigen zusammen eine Bautaxe vorschreiben. Ein geringer Unterschied des Preises der Lebensmittel, wird hier nicht in Betracht gezogen. Wofern hingegen diese Preise in den Provinzen allzu sehr von einander differiren, so muß eine jede Provinz ihre besondere Bautaxe haben. Wenn sich auch in einer Provinz eine Haupt = und Residenzstadt befindet, wo die Lebensmittel allemal einen hohen Preis zu haben pflegen: so müssen dergleichen Städte mit einer eigenen Bautaxe versehen werden; diese kann jedoch in der Provinzialbautaxe mit enthalten seyn, nur muß sie durch besondere Columnen separirt werden.

Es muß sodann festgesetzt werden, wie viel Stunden des Tages die zum Bauwesen erforderlichen Handwerker zu arbeiten schuldig seyn sollen, es mag die Arbeit auf Tagelohn, oder auf Verding geschehen. Es leidet allemal der Bauherr darunter, wenn die Meister, Gesellen, und Jungen nicht durch Landesordnungen verbunden sind, gewisse Stunden zu arbeiten, und eine festgesetzte Zeit zu ihren Eß= und Ruhestunden anzuwenden. Man muß, bey Bestimmung dieser Arbeitsstunden, die verschiedenen Jahrszeiten in Betrachtung ziehen, und die langen, mittlern und kurzen Tage wohl von einander unterscheiden. Die langen Tage kann man annehmen von Georgiitage, oder dem 23sten April, bis Bartholomäi, den 24sten August, wo die Tage 14 bis 16 Stunden lang sind; die mittlern Tage, welche 10 bis 13 Stunden lang, von Bartholomäi bis Galli = Tag, oder den 16ten Oct. und von Fastnacht, oder dem 27sten Febr. bis Georgii Tag; und die kurzen Tage, welche 7 bis 9 Stunden lang sind, von Gallitage bis Fastnacht.

Die Bautaxen pflegen hierin sehr von einander abzugehen. Nach dem oben angeführten pommerischen Reglement oder

Bau=

Bautaxe, muß vom 1. Apr. bis Ende Septembr. 11 Stunden, im Oct. Nov. und Mär; 9 Stunden, und im Dec. Jan. und Febr. 7 Stunden gearbeitet werden. Nach der churmärkischen Bautaxe werden die langen Tage von Mariä Verkündigung oder 25. März, bis Michaelis oder 29. Sept.; die mittlern Tage von Michaelis bis Galli, und von Fastnacht bis zu Mariä Verkündigung; und die kurzen Tage von Galli bis Fastnacht, gerechnet, und, zur Arbeit in der Residenz, in den erstern 13 Stunden, in den andern 12, und in den letztern 9 Stunden; In den übrigen Städten und Kreisen aber respective 11, 10 und 9 Stunden, festgesetzt. Zufolge der königsbergischen Bautaxe, haben nur lange und kurze Tage Statt; und wird in jenen, oder von Mariä Verkündigung bis Michaelis täglich 12 Stunden, in diesen aber, oder von Michaelis bis Mariä Verkündigung, 11 Stunden gearbeitet.

Nun kann eine zwölfstündige Arbeit täglich in den langen Tagen keinem Handwerker zu schwer fallen, wenn er zwischen solchen zwo Ruhe- oder Eßstunden behält. Die Bauern müssen in solchen Tagen von Sonnenaufgang bis zu deren Untergang arbeiten, wobey sie aber gewöhnlichermaßen drey Eßstunden behalten. Die Handwerker treten also während dieser Zeit, um 5 Uhr des Morgens, in die Arbeit, und machen Abends um 7 Uhr Feyerabend, wobey sie um 9 Uhr und um 1 Uhr eine Frühstück- und Mittagsstunde haben. In den mittlern Tagen würde 10 Stunden, und in den kürzern Tagen 7 Stunden gearbeitet; in beyden Zeiten aber, oder wenigstens von Michaelis an bis auf den Georgiitag, nur eine Eßstunde gestattet werden müssen. Da aber die Maurer und Zimmerleute größtentheils nur im Sommer arbeiten, so muß bey den andern Handwerkern, welche auch im Winter und bey Licht ihre Arbeit verrichten, z. B. die Tischler, wenn sie auf Tagelohn arbeiten, eine zwölfstündige Arbeit bestimmt werden. Die Handlanger und Tagelöhner sind schuldig, eben so viel Stunden zu arbeiten, als die Handwerker, denen sie zugegeben werden. Es pflegen die Handwerker auch auf Feyerstunden zu arbeiten. Es muß aber lediglich in

des Bauherrn Willen stehen, ob er auf diese Art arbeiten lassen wolle, oder nicht; und kein Gesell muß sich unterstehen dürfen, desfalls eine Arbeit auszuschlagen, wenn ihm etwa ein anderer versprochen, auf Feyerstunden arbeiten zu lassen, widrigenfalls sowohl der Gesell als der Bauherr zu bestrafen ist. Allein, es wird allemal rathsamer seyn, das Arbeiten in den Feyerstunden gänzlich zu verbieten; denn es zieht solches nur Unordnungen nach sich: die Maurer, Zimmerleute und Tischler bekommen dadurch nur mehr Gelegenheit, die Baumaterialien zu verschleppen und zu entwenden; und, wenn ein treuer Arbeiter seine gesetzte Stunden den Tag gearbeitet hat, so ist er der Ruhe wohl bedürftig; es wird auch in den Feuerstunden wenig nützliches mehr gethan.

Bey Bestimmung des Tagelohnes der beym Baue arbeitenden Handwerker, muß dahin gesehen werden, daß man solchen nach den gewöhnlichen Preisen der Lebensmittel, und dergestalt einrichte, daß die Arbeiter dabey bestehen, und zum Unterhalte währendem Winter etwas erübrigen können. Es sind eigentlich nur die Maurer und Zimmerleute, welche auf Tagelohn zu arbeiten pflegen; allein diese Handwerker finden nur im Sommer, oder in den langen und mittlern Tagen, Arbeit, und können im Winter wenig oder nichts verdienen. Man pflegt auch wohl den Tischler, bey dem Baue der Häuser, nach Tagen zu bezahlen; allein dieser sowohl, als alle andere Handwerker, arbeiten auch im Winter beym Lichte, und haben also beständigen Verdienst. Hiernächst muß auch der Tagelohn nach der weniger oder mehr gethanen Arbeit niedriger oder höher bestimmt werden. Ein Handwerksmann verdient in den langen Tagen einen größern Lohn, als in den mittlern und kürzern; der Bauherr hingegen würde sehr darunter leiden, und vom Bauen abgeschreckt werden, wenn er in den kur-

zen Tagen so viel Lohn bezahlen müßte, als in den langen. Auch verursachet die Geschicklichkeit der Handwerker einen großen Unterschied bey dem Tagelohn. Ein Meister verlanget mit Recht mehr, als ein Lehrjunge. Bey den Lehrjungen selbst muß der Tagelohn höher oder niedriger gesetzt werden, nachdem selbige im ersten, zweyten oder dritten Lehrjahre stehen, und mehr oder wenigere Fähigkeit besitzen. Kann ein Lehrjunge einem Gesellen gleich arbeiten, so kömmt ihm auch vom Bauherren Gesellenlohn zu. Daß der Tagelohn in großen Residenz- und Hauptstädten etwas höher angesetzet werden müsse, als in den kleinern Städten und auf dem Lande, ist schon oben erwähnt worden, und gründet sich solches auf dem in jenen Statt findenden höhern Preise der Lebensmittel. Wenn Handwerksleute aus den Städten auf das Land zur Arbeit gesendet werden, so erhalten solche den gewöhnlichen Landgroschen über den ordinären Tagelohn. Der Grund davon ist, weil sie nicht allein mit größerer Beschwerlichkeit weit gehen, sondern auch von ihrer zurück gelassenen Familie abgesonderte Wirthschaft führen müssen. Ihnen wird in solchem Falle auch wohl frey Quartier, und auf das Strohlager ein Laken und Kopfküssen, so die Einwohner alle 8 Tage nach der Reihe geben, (s. pommerische Bautaxe, S. 574.) zugestanden; alle freye Kost und Trank aber, so sie über den Taglohn zuweilen begehren, ist als ein dem Bauherrn allzu hart fallender Mißbrauch abzustellen; (wofern jedoch Essen und Trinken gegeben wird, wie solches bey den Tischlern noch gebräuchlich ist, so muß nur die Hälfte des Tagelohnes bezahlet werden, (s. pommerische Bautaxe, S. 580,) wie sie dann auch bey landesherrlichen Bäuen auf den Aemtern und Vorwerken nicht mehr an Tagelohn zu bekommen pflegen, als ihnen in den Städten bestimmt ist, wobey sie auch mit einem bloßen

Stroh-

Strohlager fürlieb nehmen müssen. (S. pommerische Bautaxe, S. 574. Churmärkische Bautaxe, S. 3) Verschiedene Handwerker sind in einen gleichen Tagelohn zu setzen: als die Zimmerleute, Maurer, Mühlenbauer, Steinsetzer ꝛc. Die Dorf- oder so genannten Landmeister und Gesellen können sich, wegen des habenden wenigern Aufwandes und wohlfeilern Kost, mit einem weit geringern Tagelohne behelfen, als die Handwerker in den Städten. Dieses pflegen die vornehmsten Grundsätze zu seyn, nach welchen man sich bey Bestimmung des Tagelohnes richtet. Um hievon ein Exempel zu geben, will ich einen Extract, in Form einer Tabelle, aus der angezogenen churmärkischen Bautaxe anfügen, und darin zeigen, auf welchen Fuß der Tagelohn in den churmärkischen Städten und Kreisen, und der Residenz Berlin, reguliret worden.

Tabelle

über den in der Churmark Brandenburg und dazu gehörigen Kreisen festgesetzten Tagelohn der zum Baue gehörigen Handwerker und Handlanger.

Handwerker.	In der Residenz wird bezahlet in den langen Tagen		in den mittlern Tagen		in den kurzen Tagen		In den Städten und Kreisen wird bezahlet in den langen Tagen		in den mittlern Tagen		in den kurzen Tagen	
	Gg.	Pf.	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf
Zimmermeister	12	—	11	—	9	6	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	6	9	—	8	—	7	—
Gesell	9	—	8	—	6	6	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	6	—	5	—	4	—	5	—	4	6	4	—
Mauermeister	12	—	11	—	9	—	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	—	9	—	8	—	7	—
Gesell	9	—	8	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	5	6	5		4	6	5	—	4	6	4	—
Steinsetzer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Stuccator	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bildhauer	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Steinmetzmeister	16	—	15	—	14	—	10	—	9	—	8	—
Gesell	12	—	11	—	10	—	9	—	8	—	7	—
Lehrjunge	9	—	8	—	7	—	8	—	7	—	6	—

Handwerker.	In der Residenz wird bezahlet. in den langen Tagen		in den mittlern Tagen		in den kurzen Tagen		In den Städten und Kreisen wird bezahlet in den langen Tagen		in den mittlern Tagen		in den kurzen Tagen	
	Gg.	Pf.	Gg	Pf.	Gg	Pf.	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf
Lehmer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Tischlermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Glasermeister	12	—	1	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Schlossermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Grobschmidmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Nagelschmidmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Kupferschmidmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Schieferdeckermeister in Thurmarbeit	16	—	14	—	—	—	16	—	14	—	—	—
in ordinärer	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Dachdecker	8	—	6	—	—	—	8	—	6	—	—	—
Handlanger	5	—	4	—	—	—	5	—	4	—	—	—
Klempnermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Gesell	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Teichgräber	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—

N. B. Es pflegen die Bildhauer, Glaser, Schlosser, Grob- Nagel- und Kupferschmiede und Klempner so wenig auf Tagelohn zu arbeiten, als die Töpfer und Brunnenmacher, sondern ihre Arbeit wird nach dem Verdinge oder stückweise bezahlet.

Es kömmt bey dem Tagelohn auch der so genannte Meistergroschen vor. Dieser erfordert ebenfalls eine ordentliche und gesezliche Vorschrift, wenn man verhindern will, daß die Handwerksmeister hierunter keinen Betrug und Unterschleif spielen sollen. Es muß nämlich ein jeder Gesell, und auch der Polirer oder Altgesell, seinem Meister täglich ein Gewisses von seinem Tagelohn abgeben, weil er dessen Handwerkzeug in der Arbeit gebrauchet. Diese Ursache muß nun auch eigentlich zum Grunde und Regulativ genommen werden, wonach solches Meistergeld festzusezen und zu bestimmen ist. Je mehr Handwerkszeug nämlich ein Handwerker bey dem Bauwesen mitbringt und abnuzet, je höher sollte dessen Meistergeld, in Vergleichung mit einem andern, der weniger brauchet, gesezt werden. Allein, hier wird niemals eine rechte Proportion beobachtet. Die Zimmerleute und Tischler brauchen und nuzen gewiß weit mehr Handwerkszeug ab, als die Maurer, und dennoch empfangen lezlere von ihren Gesellen gemeiniglich eben so viel Meistergeld, als erstere, da sie doch, wenn man nach der Billigkeit gehen wollte, mit der Hälfte gar wohl zufrieden seyn könnten. Es findet dieses auch in der churmärkischen Bautaxe, S. 3, Statt. Nach der pommerischen Bautaxe, S. 580, werden auf einen Tischlergesellen, welcher auf Tagelohn arbeitet, 9 Ggr. bezahlet, und davon 2 Ggr. auf das Handwerkszeug, und 7 Ggr. auf das Tagelohn gerechnet; da hingegen es bey den Zimmerleuten und Maurern weniger beträgt. Eben so unproportionirt ist es, wenn das Meistergeld in den mittlern und kurzen Tagen eben so hoch bestimmt wird, als in den langen Tagen; da doch die Gesellen zu jenen Zeiten nicht allein weniger Tagelohn bekommen, sondern auch das Handwerkszeug nicht so viel abnuzen, als in diesen. Es sollte also das Meistergeld billig nach dem Tagelohne eingerichtet seyn, und mit demselben um einen proportionirlichen Theil steigen und fallen. Dieses findet nach der pommerischen Bautaxe S. 573, bey den Zimmerleuten und Maurern Statt, da ein Gesell dem Meister für

das

das Arbeitszeug von seinem Tagelohn, in den langen Tagen von 8 Ggr. 1 Ggr., in den mittlern von 7 Ggr. 8 Pfennige, und in den kurzen Tagen von 6 Ggr. 6 Pfennige abgiebt. Wenn unzünftige Zimmerleute und Maurer die Arbeit verrichten, so pflegt ihnen das Meistergeld abgezogen, und also an Tagelohn so viel weniger gegeben zu werden. S. pommerische Bautaxe, S. 575.

Wenn die Taxe des Tagelohns nach den angegebenen Grundsätzen in Richtigkeit gebracht worden: so müssen auch die Preise festgesetzt werden, nach welchen die Bauhandwerker, wenn sie auf Verding arbeiten, und ihre Arbeit stückweise bedungen wird, bezahlt werden sollen. Hier eröffnet sich ein weites Feld für diejenigen Bauverständige, welchen die Entwerfung einer Bautaxe aufgetragen wird. Sie übernehmen ein wichtiges Werk, woran dem gemeinen Wesen viel gelegen ist. Sie sollen einem jeden Handwerker, welcher bey dem Bauwesen zu thun hat, seine so mannigfaltige Arbeit tariren, und Preise festsetzen, wonach er solche verrichten soll; diese Preise aber sollen die Billigkeit zum Grunde haben, und dergestalt eingerichtet seyn, daß sowohl der Bauherr als der Handwerksmann dabey bestehen können. Man sieht leicht ein, daß Bauverständige, welche sich diesem Geschäfte unterziehen sollen, nicht allein die Civilbaukunst in ihrem ganzen Umfange, mithin sowohl das Bauwesen in den verschiedenen Arten der Städte, als auch das ökonomische auf dem Lande, aus dem Grunde verstehen, sondern auch eine vollkommene Wissenschaft und Kenntniß aller derjenigen Handwerke, welche bey dem Bau gebraucht werden, besitzen, und im Stande seyn müssen, ihre verschiedene Arbeiten beurtheilen und tariren zu können. Sie müssen zu dem Ende ein jedes Handwerk vollkommen übersehen, und nicht allein alle und jede zum Bau gehörige Arbeit, sondern auch alle verschiedene Arten derselben, und wo eine größere oder geringere Kunst und Geschicklichkeit, eine größere oder geringere Mühe angewendet werden muß, auf das genaueste bestimmen können. Kurz, es müssen

Universalbauverständige seyn, von welchen man eine gehörig eingerichtete, zuverlässige, und auf die Billigkeit sich gründende Bautaxe erwarten kann.

Die Bauverständigen, welche eine Bautaxe entwerfen sollen, werden allemal wohl thun, wenn sie sich dabey eine gehörig ausgearbeite fremde Bautaxe zum Muster erwählen, und nach derselben, so weit sie sich auf ihr Land oder Provinz anwenden läßt, die ihrigen einrichten, bey den Preisen selbst aber den im Lande gewöhnlichen Preis der Lebensmittel zum Grunde legen. Ich kann keine bessere, als die oft angeführte churmärkische Bauraxe, zum Muster vorschlagen. Dieselbe ist sehr umständlich und ordentlich eingerichtet, und die Arbeiten der verschiedenen zum Bauwesen gehörigen Handwerker sind darin, so viel als möglich und nöthig ist, aus einander gesetzt. Sie hat nicht allein die große und berühmte Residenz Berlin, mithin große und auf prächtige Art erbauete Häuser, sondern auch geringere in mittelmäßigen und kleinen Städten, ja selbst die Wohnungen und Wirthschaftsgebäude auf dem Lande, zum Gegenstande, und beschreibt die zu einem jeden gehörigen auf mancherley Weise einzurichtenden Baustücke sehr ausführlich. Selbst die darin festgesetzten Preise werden in andern Ländern nicht ganz ohne Nutzen seyn; denn ob man selbige gleich nicht aller Orten beybehalten kann, sondern hiebey, wie schon erinnert worden, auf die Umstände und den Preis der Lebensmittel eines jeden Landes zurück sehen muß, so können sie doch wenigstens die Proportion, wie der Preis bey dieser oder jenen Arbeit, wegen der dazu erforderten größern oder geringern Kunst und Geschicklichkeit, und mehr oder wenigern Mühe, nothwendig bald steigen, bald fallen muß, an die Hand geben. Ich werde die in derselben für jedes Bau-Handwerk bestimmten Preise am gehörigen Orte, unter den Artikeln: Bildhauer, Böttcher, Brunnenmacher, Dachdecker, Drechsler, Gelbgießer, Glaser, Grob-Schmid, Klempner, Kupferschmid, Lehmer, Mahler, Maurer,

Maurer, Mühlenbau, Nagelschmid, Schieferdecker, Schiffbau, Schlösser, Seiler, Steinmetzer, Steinsetzer, Stuccaturarbeiter, Teichgräber, Tischler, Töpfer, Zimmermann ꝛc. anzeigen.

Da die Bautaxe den gewöhnlichen Preis der Lebensmittel zum Grunde hat, und mit denselben in einen gerechten Verhältnisse stehen muß, wenn sie nicht unbillig seyn soll; so folgt ganz natürlich, daß sie sofort geändert werden müsse, als sich der Preis der Lebensmittel stark abändert. Dieses trägt sich gemeiniglich zu Kriegszeiten zu, wo überhaupt alle Polizeytaxen wenig befolgt werden können; oder, wenn durch einen allgemeinen Mißmachs, Hagelschlag, Ueberschwemmung, Heuschreckenfraß, oder andere Landplagen, eine ungewöhnliche Theurung im Lande entsteht. Dem ungeachtet ist es nicht nöthig, daß in solchen Fällen eine Bautaxe ganz und gar aufgehoben, und dagegen eine neue angefertigt werde. Es pflegt auch solches nicht zu geschehen, sondern man macht durch besondere Verordnungen bekannt, daß der Preis des Handwerkslohnes um einen gewissen Theil, gegen den in der Bautaxe einmal festgesetzten Preis, erhöhet, und dieser erhöhete Preis bis auf weitere Verordnung beobachtet werden solle. So bald aber die Ursachen, die ihn veranlaßt haben, aufhören, und die Lebensmittel wieder auf ihren alten Preis kommen: so fängt auch die Bautaxe an, ihre vorige Gültigkeit zu erlangen.

Endlich muß eine Bautaxe auf das genaueste befolgt werden. Will man sich auf die Aufrechthaltung derselben Hoffnung machen, so muß eine jede Entgegenhandlung dawider ohne alle Nachsicht bestraft werden. Die Erlassung der Strafe, die Gelindigkeit, die es bey Verweisen und Bedrohungen der Strafe bewenden läßt, hat, wie bey allen Gesetzen, und bey Polizeytaxen noch mehr, allemal die Wirkung, daß die Entgegenhandlungen desto häufiger werden. Diejenigen Handwerksmeister, besonders die Zimmerleute und Maurer, welche sich der Bau-

taxe bey einem oder andern Stücke widersetzen, müssen anfänglich mit Gelde, z. B. das erstemal mit 5 Rthlr., und das zweytemal mit 10 Rthlr., das drittemal aber mit Verlust des Meisterrechtes, bestrafet werden. Diejenigen Gesellen, die derselben entgegen handeln, sind das erstemal mit achttägigem Gefängniß im Bürgergehorsam, und das zweytemal mit Ausschließung von fernerer Arbeit, zu bestrafen. Bey anderweit verspürter Widersetzlichkeit der Handwerker, muß man fremde von andern Orten, zu Fertigung der vorfallenden Arbeit, gegen die in der Bautaxe bestimmte Bezahlung, zulassen, und wider alle Beeinträchtigungen kräftig schützen. Eben also muß den Bauenden, ohne Unterschied des Standes, auf das schärfste verboten werden, den Arbeitslohn unter keinerley Vorwand zu erhöhen, damit durch solche eigenmächtige Erhöhung die Dürftigen nicht bedrücket werden. Wenn zwischen den Bauherren und Handwerkern Streitigkeiten oder gar Processe entstehen, so müssen solche nach der Bautaxe dedicirt und abgemacht werden.

Bau-Zeit. Die allerbequemste Bauzeit auf dem Lande, ist unstreitig, nach der ordentlichen Kalenderrechnung, der Frühling, Sommer und Herbst. Der Winter ist nur zum Bauen im Wasser bequem, nämlich, wenn das Wasser mit Eis dick überfroren ist, und Vieh und Menschen sicher darauf gehen können; wenn z. B. über mittlere Ströhme an Brücken zu bauen ist; wenn Wasserrechen, Eisböcke, Pfähle u. d. gl. über das Wasser zu bauen oder anzurichten sind; absonderlich können zur Winterszeit die Pfähle, ohne daß eine Rüstung gebauet werden darf, eingestossen werden. Ein ordentlicher Bau auf dem Lande kann am besten im Frühlinge mit Anfange des Aprils, oder, wenn es die Witterung zuläßt, noch im März angefangen werden; es ist dazu die angenehmste Zeit, es wird warm, die Tage nehmen zu, es trocknet die Arbeit am besten;

sten; und wer nur etwa ein oder wenige neue Gebäude zu bauen hat, der thut sehr wohl, wenn er es so einrichtet, daß er zu Johannis mit seinem Bau fertig ist. Er kann alsdann die Fuhren und Handdienste zum Heu und Getreide, auch anderer nöthigen Sommerarbeit anwenden. Die Bauarbeit im späten Herbste ist nicht sehr vortheilhaft; es wird schon nicht so gut gefördert, es kömmt rauhe Luft, kaltes Regenwetter, und die Tage nehmen auch immer ab, auch trocknet die Arbeit nicht mehr viel.

Bavaroise, eine Art von warmem Liqueur, der aus Thee und Syrop de Capillaire bereitet wird. Man nennt ihn auch Bavaroise à l'eau; denn wenn Milch hinzu kömmt, heißt er Bavaroise au lait. Die Frauenzimmer haben auch an ihren Kleidern eine Art von Agrements à la Bavaroise.

Bauch, L. Abdomen, Venter, Fr. Ventre, ist, bey Menschen, bekannter Maßen, der untere Theil des Leibes, vom Anfange des Brustbeines an, bis zu den Schaambeinen.

Bey den Pferden nennt man Bauch, oder Wanst, Fr. Coffre, die Höhle, welche von den Rippen umschlossen ist; imgleichen den untern Theil des Körpers an dem Orte des Brustbeines, und den untern Theil der Rippen; und in diesem Verstande ist der Bauch des Pferdes das, was der vordere Theil der Brust bey dem Menschen ist. Wenn sich der Bauch, nach dem Hintertheile zu, wie bey einem Windhunde, erhebt, sagt man: das Pferd habe keinen Leib, oder sey engbauchig, Fr. étroit de boyau. Dergleichen Pferde fressen meistens wenig, sind aber gleichwohl fast alle hitzig oder gierig. Wenn der Bauch tiefer, als die Rippen, herunter geht, und wenn dieser Theil allzuvoll ist, sagt man: das Pferd habe einen Hängebauch, oder Kuhbauch, Fr. Ventre de vache, Ventre avalé. Es ist dieses ein mehr wider die Schönheit, als Güte, streitender Fehler; indessen sind doch solche zu Campagnepferden untauglich, weil sie durch ihren Bauch schwerfällig, unbeholfen und langsam werden. Wenn ein solches

des Pferd jung ist, so frißt es stark; und wenn es öfters lustet, so hat man zu befürchten, daß es hartschlägig wird.

Bey den Landleuten heißt Bauch, wenn man an dem Aerndewagen an jeder Leiter, bey der daran zwischen dem Hinter- und Vorderrade befindlichen Oeffnung, drey Stricke, welche man Bauchseile oder Bauchstricke nennt, mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unterleiterbaum, ungefähr 2 Spannen weit von einander, anschleift und fest macht, damit nicht nur bey dem Einführen des Getreides eine Anzahl Garben darein gelegt, und also mehr, als sonst ordentlich zwischen den Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu Schaden kommenden Schwankens, sicherer geführt werden könne. Die Holzbauern und Fuhrleute machen an ihren Holz- und Lastwagen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Wenn ein Gebäude, sonderlich aber eine Mauer, vor Alter oder sonst andern Fehlern hängig wird, oder sich heraus begiebt, so nennt man solches ebenfalls einen Bauch.

Bauch, (Herren-) siehe in H.

Bauch-Bettchen, Bauch-Küssen, ist ein kleines, mit weichen Flaum- oder Schwanenfedern ausgestopftes, und mit einem feinen Ueberzeuge, entweder von Damast, Seidenzeug, Kattun, weißer Leinwand ꝛc. überzogenes Bette, welches kränkliche und zärtliche Personen, die Brust warm zu halten, und die Ausdünstung zu befördern, auf der Brust tragen. Insgemein aber pflegt man zarten Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Fluß des Rindviehes ꝛc. s. Durchlauf. Ruhr.

Bauch-Geschwulst, bey Pferden, erfodert ein wollenes Tuch, welches mit Wermuth und Kamillen in Wasser gesotten, worin etwas Salpeter aufgelöst, täglich zweymal warm umzubinden.

Auch das Rindvieh bekömmt zuweilen eine Bauchgeschwulst, wobey zu untersuchen, ob es nur von übler Verdauung, Blähung oder Verstopfung, oder

von

von etwas giftigem, als: dem Schierlingskraute, oder gar dessen Wurzel, die von den Bächen zuweilen ausgeworfen wird, entstanden sey. Siehe Blähung. Schierling. Verstopfung.

Bauch-Grimmen, Bauchweh, Leibschmerzen; s. Darmgicht.

Bauch-Gurt, Fr. Ventriére, ist ein breiter Riemen, welcher an den Seitenblättern und Reitscheiden auf der einen Seite angenäht oder angeschnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite, vermittelst eines eisernen Knebels, in einen am Seitenblatte befindlichen Ring geknebelt und befestigt wird.

Bauch-Haken, siehe unter Haken.

Bauch-Küssen, siehe Bauch-Bertchen.

Bauchschlagend, nennt man ein keichendes Pferd, Fr. Cheval poullif; siehe Keichen.

Bauch-Seile, Bauch-Stricke, siehe S. 764, unter Bauch.

Bauch-Walze, siehe Walze.

Bauch-Wassersucht, siehe Wassersucht.

Bauch-Weh, siehe Darmgicht.

Bauch-Würmer, siehe Würmer.

Baucia, siehe *Acanthus germanicus*.

Baudruche, siehe *Bodruche*.

Bauen, heißt überhaupt, einen Platz also zubereiten, daß man darin sicher und bequem wohnen, und seinen Aufenthalt haben könne. Siehe Bau.

Im landwirthschaftlichen Verstande heißt Bauen, die Aecker, Wiesen, Gärten, Wälder ꝛc. mit Düngen, Pflügen, Säen, Eggen, Hacken, Ausholzen ꝛc. dergestalt zurichten, daß man den erwünschten Nutzen davon haben möge. Siehe Ackerbau.

Bauer, Landmann, L. Agricola, Rusticus, Fr. Cultivateur, Laboureur, Ouvrier, Paisan, Rustique, ist überhaupt derjenige, der das Feld gehörigermaßen tractirt, und Früchte zu tragen geschickt macht, auch allein von dem Feldbaue

seine

seine Nahrung und Lebensunterhalt suchen muß. Der Bauernstand ist nicht nur der allerälteste, indem man das Alterthum desselben bald nach Erschaffung des ersten Menschen herleiten kann, sondern auch der allernützlichste und allernöthigste, weil alles und jedes, was in der Welt lebet, dadurch ernährt und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keinesweges bestehen kann. Wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach seinem Ursprunge in Deutschland betrachtet, so ist derselbe von den ehemahligen Leibeigenen herzuleiten, die endlich in den mittlern Zeiten, aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechtsstand der christlichen Religion zuwider, haufenweise einige Rechte der Freygelassenen erlangt haben, und daher, ungeachtet sie an den meisten Orten heut zu Tage freye Leute sind, von ihren Gütern Dienste thun und Zinsen geben müssen. Ja, es wird ordentlich dafür gehalten, daß auf dem Lande, alle Bauergüter dienst- und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freyheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauernstand hat auch eben daher noch viel Knechtisches bey sich, und ist deswegen noch bey uns Deutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst für seine Person das Land bauet, und von seinen Landgütern Hand- oder Spannfrohne thun und Zinsen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthume noch vielerley andere Namen und mannigfaltigen Unterschied.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorfgemeinde, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzt, worauf wenigstens ein Paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feldbau damit zu bestreiten, als auch die der Herrschaft zu gewissen Zeiten schuldigen Frohndienste mit verrichten zu können. Dergleichen Dienste aber sind also beschaffen, daß sie 1) entweder mit Pferden oder anderm Zugvieh, oder 2) mit der Hand verrichtet werden. Jene sind diejenigen zu thun schuldig, welche Aecker besitzen, dieserwegen Zugvieh halten, auch

deswe-

deswegen Anspanner, Ausspänner, Pferdner oder Hüfner genannt werden. Die, so Hausdienste leisten, keinen Acker, oder doch sehr wenigen besitzen, oder die nur eine Hütte haben, oder sich von Gartenfrüchten nähren, heissen Hintersassen, Handfröhner, Corhsassen, oder Cossäten, Gärtner, Häusler, Hausgenossen. Im weitläuftigem Verstande, und wenn man überhaupt nur unter dem Worte Bauer, alle Landleute, oder die auf dem Lande wohnen, versteht, rechnet man auch billig, die adelizen Geschlechts sind, dahin; wie sie dann auch deswegen, wenn sie vom bloßen Feldbau leben, in Schwaben Sammete Bauern genannt werden. Sonst ist, gedachter Maßen, der Bauern Zustand in Deutschland nicht einerley. Denn einige sind keiner Herrschaft, außer dem römischen Kaiser, unterworfen, und werden daher des heil. röm. Reichs oder nur schlechthin Reichs-Bauern genennet. Andere sind andern Fürsten, Grafen, Städten und Herrschaften auf dem Lande unterworfen, und treiben den Ackerbau auf ihren eigenen Gütern, sind aber nicht dienstbar, sondern freye Leute, die nichts anders als die gemeinen Landesbeschwerden tragen, zuweilen auch von ihren liegenden Gründen Zins- oder Schutzgeld entrichten, im übrigen aber von aller Dienstbarkeit befreyet sind, dergleichen in Schwaben, Franken und andern Orten, zu finden, und Frey-Bauern genennet werden. Noch andere werden zwar zu Frohnen und Diensten nicht gebraucht, haben aber die Aecker, Wiesen und Häuser von ihrer unmittelbaren Obrigkeit, und müssen dafür jährlich einen gewissen Erbzins, Gült oder Pacht entrichten, und werden daher Pacht-Leute und Pacht-Bauern, anderswo auch Lands-Adler, genennet. Endlich müssen andere, neben der Zins, Gült oder Steuer, auch Pferde- oder Handfrohnen verrichten, können aber mit ihren Gütern freywillig schalten und walten, selbige veräußern, und sich an andere Oerter wenden, und werden den leibeigenen Bauern, die in Pommern, Meklenburg, Holstein ꝛc. bekannt sind, entgegen gesetzt. Sie-

Siehe auch Festebauer, Freybauer, Frohnbauer, Gültbauer, Halbbauer, Hofbauer, Holzbauer ꝛc.

Bauer-Glocke, siehe in G.
Bauer-Groschen, siehe in G.

Bauern-Güter, L. Prædia ruſtica. Die Bauerngüter haben bey den alten Deutschen mit den adeligen ihren Anfang genommen. Die Herren theilten ihre Aecker und Wiesen unter ihre Knechte aus; diese bebaueten solche mit ihrer eigenen Familie, und gaben davon ein Gewisses an Getreide, Vieh und Kleidern, welches man einen Zins oder Pacht nennen kann. Die zu ihren Haushaltungen nöthigen Gebäude waren sehr schlecht, und sehr zerstreut aus einander gelegen. Nachher wurde die Landwirthschaft in etwas bessere Ordnung gebracht, und viele Knechte wurden freygelassen. Als sich hierauf die Geistlichkeit nicht wenig vermehrte, und die Landsassen anfiengen, Aecker und Güter, auch zu deren Bearbeitung Knechte und Mägde an die Kirchen zu offeriren, auch sonst aus Aberglauben viele Manumissiones pro salute animæ, und anderer Ursachen halber, unternahmen: so wollte es hiebey den Ingenuis an Knechten gebrechen, und sie mußten ihre Arbeiter miethen; und indem der Ertrag der Güter nicht überschüssig war, so wurden sie gezwungen, den Freygelassenen unter Angelobung gewisser Dienste und eines jährlichen Zinses vieles zu übergeben, sie aber zusammen in Dörfer zu ziehen. Gleichwie nun diejenige Coloni, welche in dem alten Zustande geblieben, nach der Herren Pfeife tanzen mußten: also waren viele Freygelassene, welche sich wieder, theils aus Noth, theils aus Gefallen, zu dem Ackerbaue wendeten, und daher auf verschiedene Conditionen mit den Gutsherren accordirten, wodurch mancher ein Gut ganz eigen und erblich, ein anderer hingegen nur nach dem nutzbaren Eigenthume, oder auf gewisse Zeit, angenommen, und davon Pacht, Dienst und Zinsen angelobet. Hieraus sind nun gar verschiedene Güter nach verschiedenen Rechten, Contracten und Formuln,

samt

samt vielerley Namen entstanden; z. B. Erbpacht-Güter, Laßgüter, durmedige Güter, Landsiedeleyen, Meiergüter, Schillingsgüter, Erbzins- und andere Zins- und Dienstgüter, von welchen besondere Abhandlungen folgen werden.

Diese verschiedenen Arten der Bauerngüter leiden, nach ihrer Einrichtung und Beschaffenheit, eine verschiedene Eintheilung. Von einigen gehört das Eigenthum den landesherrlichen Domänen oder den Rittergütern zu, und der Bauer hat nur die bloße Benutzung. Bey einigen ist diese Benutzung erblich, bey andern geht sie auf die Lebenszeit des Besitzers, und bey andern nur auf gewisse Jahre. Einige Bauerngüter sind ganz erb- und eigenthümlich, obwohl mit verschiedener Einschränkung. Einige sind unsteuerbar, und liegen nicht unter der Contribution, Steuern und Schocken, ob sie gleich nebst andern Dorfeinwohnern einige Reihelasten und das Nachbarrecht mit tragen müssen. Sie sind auch entweder dienst- zins- und steuer- oder nur von Steuern und Diensten frey. Andere sind belastet und steuerbar, und müssen sowohl alle Landesabgaben, als auch die Baubeschwerden und Pflichten entrichten. Einige sind dienstbar, und müssen nach ihrer hergebrachten Schuldigkeit Dienste leisten; dahingegen andere dienstfrey, und nur zu Entrichtung eines gewissen jährlichen Zinses, und anderer Kleinigkeiten, verbunden sind. Endlich giebt es auch schriftsässige Bauerngüter, die durch ein besonderes Privilegium des Landesherren von der Amtsgerichtsbarkeit, welcher sonst die andern unterworfen sind, eximirt worden, und deren Besitzer öfters, wie um Görlitz herum, und in Grüninzen bey Halberstadt, Landsassen heißen. Außerdem werden die Bauerngüter in Anspann- ganz- und halbe Acker-Höfe, Ganz- Halb- Spitz- Karren- Spänder- und Fröhner-Cossathen und Hintersässler-Güter eingetheilt, deren Schuldigkeiten jedes Ortes Ord-

nungen, Recesse und Verträge ausweisen. Die Häuser der Bringsitzer, Häusler oder Beysitzer, sind keine eigentliche Bauerngüter.

Die Bauerngüter sind ein wichtiger Gegenstand der höchsten Landespolizey. Von der vollkommenen Cultur des Bodens und dem Flor der Landwirthschaft hängt die Wohlfahrt des Staates hauptsächlich ab. Es kann also dem Staate nicht gleichgültig seyn, ob diese Güter schlecht oder wohl beschaffen sind, oder ob sie wohl oder übel genutzt werden. Nun finden sich aber bey den meisten Bauerngütern noch so viele und große Fehler, welche einer blühenden Landwirthschaft dergestalt im Wege stehen, daß, so lange dieselben nicht verbessert werden, man sich den Flor der Landwirthschaft niemals versprechen kann. Eine weise Regierung muß demnach alle ihre Aufmerksamkeit, Vorsorge und Mühe anwenden, diese Fehler, so viel als möglich, zu verbessern.

Die meisten Bauerngüter sind so beschaffen, daß die Bauern nicht Eigenthümer davon sind. Das Eigenthum gehört entweder den landesherrlichen Domänen, oder den Rittergütern und Privatpersonen; die Bauern hingegen sind Leibeigene, und haben die bloße Nutzung der Güter auf Meierrecht, oder andere, in verschiedenen Ländern eingeführte Rechte; sie müssen also immer befürchten, daß sie aus dem Besitze ihrer Güter heraus gesetzt werden. So lange solche Einrichtungen Statt finden, kann man sich gar keine Hoffnung machen, daß die Landwirthschaft in Flor kommen wird; und der Staat zieht mithin aus dem Boden des Landes bey weitem nicht denjenigen Nutzen, den er sich versprechen könnte, wenn die Bauern selbst Eigenthümer der Bauerngüter wären. Denn so lange sie dieses nicht sind, fehlt ihnen der vornehmste Bewegungsgrund, und die wirksamste Triebfeder, ihre Grundstücke auf das beste zu cultiviren. Aller Fleiß und Arbeitsamkeit entspringt aus der Quelle, daß man sich ein bequemes Leben verschaffen

schaffen, und seine Kinder nach seinem Tode in guten Umständen hinterlassen will. Niemand arbeitet gern zum Nutzen eines andern. Wenn hingegen die Bauern ihre Güter erb- und eigenthümlich besitzen, mithin versichert sind, daß sie solche nach ihrem Tode ihren Kindern hinterlassen: so werden sie allen möglichen Fleiß anwenden, um sie in immer bessern und vollkommenern Zustand zu setzen, und ihre Kinder dadurch glücklich zu machen. Man sieht hieraus ganz klar, wie schädlich die Leibeigenschaft ist, und wie nützlich es hingegen seyn würde, wenn solche abgeschaffet, und das Eigenthum der Güter an die Bauern abgetreten würde. Die Eigenthümer würden dabey gar nichts einbüßen, wenn sie die Bauerngüter in Erbzinsgüter verwandelten, und sich die zeitherigen Einkünfte als einen jährlichen Erbzins vorbehielten; wobey die Bauern dennoch die Frohndienste verrichten könnten, die aber nach der Billigkeit und Klugheit eingerichtet, und dadurch ordentliche Dienstreglements für allezeit und beständig festgesetzt und beschrieben werden müßten.

Ein anderer Fehler, welcher viel dazu beyträgt, daß den Bauern das Eigenthum ihrer Güter entzogen wird, ist, wenn man gestattet, daß andere, die nicht Bauern sind, und die Bauerngüter nicht selbst bewohnen, noch die Wirthschaft darauf treiben, Eigenthümer derselben seyn können. Hieher gehört, wenn die Adeligen und andere Gutsherren die Bauerhöfe ihrer Unterthanen an sich ziehen, und zu ihren adeligen Gütern schlagen dürfen. Also führt der Herr von Justi, im II. Bande seiner ökon. Schriften, S. 268, ein dänisches Gesetz an, welches verordnet, daß ein jedes adeliges Gut an Bauerhöfen 200 Tonnen, oder 666 Morgen à 150 Quadratruthen, Hartkorn besitzen muß, wenn es die Befreyung von denjenigen Ländereyen, die es selbst bauet, genießen will. Dieses Gesetz, sagt Hr. von Justi, scheint recht gemacht zu seyn, das Eigenthum

der Bauern zu verhindern. Der Edelmann wird so leicht keinen Bauerhof verkaufen, weil auf dem Besitze derselben ein so ansehnliches Recht beruhet. Hat er mehr Bauerhöfe, als zu 200 Tonnen Hartkorn erforderlich sind, so wird er die nächsten und gelegensten zu denen Ländereyen einziehen, die er selbst bauet; und er wird sich wohl hüten, einen einzigen zu verkaufen. Dergleichen Gesetze sind nicht allein der Cultur des Bodens gerade entgegen, sondern sie fallen auch dem armen Landmanne zu einer unaussprechlichen Last. Da auf der einen Seite der Edelmann die Ländereyen, die er selbst bauet, ohne Ende vermehren kann; und da auf der andern Seite die Frohndienste der Bauern nicht bestimmt und festgesetzt sind: so kann man leicht erachten, wie groß die Last der Bauern nach und nach anwachsen muß. Eben so nachtheilig sind diese Gesetze dem landesherrlichen Finanzinteresse. Der Edelmann kann so viel Bauerhöfe, als er will, der Contribution entziehen, wenn er nur immer so viel Bauerhöfe durch neuen Anbau, oder durch Ankauf, für voll erhält, als 200 Tonnen Hartkorn betragen. In allen Staaten, wo die Landwirthschaft blühet, hat man von allen demjenigen, was in Dänemark Statt findet, gerade das Gegentheil eingerichtet. Man hat in einigen Staaten Gesetze, daß die Bauerngüter keinen andern Eigenthümer haben können, als der selbst darauf wohnet. Man hat die Ländereyen, die zu den adeligen Gütern gehören, ein- für allemal bestimmt und festgesetzt. Kaufen und ererben die Edelleute mehr Ländereyen, so sind sie weder von Schatzungen noch Abgaben frey, noch sind die Bauern schuldig, Frohndienste dabey zu verrichten. In einigen deutschen Staaten wird den Adeligen nicht einmal verstattet, die wüsten Bauerngüter und überhaupt die Bauerngüter, an sich zu bringen, und solche zu ihren Gütern zu ziehen; und in Sachsen sollen solche nicht einmal an die Bürger

gelan-

gelangen. In den königl. preußischen Landen, ist keiner Grundherrschaft, sie sey geistlich oder weltlich, und überhaupt keinem Dominio, erlaubt, Bauerngüter an sich zu bringen, oder auch die Aecker, Wiesen und übrigen Realitäten davon an sich zu ziehen, und die Höfe, statt Bauern, mit Gärtnern, Häuslern oder Tagelöhnern zu besetzen. Wenn Bauerngüter aussterben, oder Schulden halber dem Besitzer abgenommen werden müssen: so muß das Dominium sich zuvörderst alle Mühe geben, einen andern tüchtigen Wirth, welcher das Gut entweder gegen Erlegung der darauf haftenden Schulden, oder aber, da solche nicht vorhanden, gegen billige Conditionen, annehme, zu erhalten; und ist immittelst bey eigener Vertretung dafür zu sorgen schuldig, daß die schadhaften Wohn- und Wirthschaftsgebäude repariret, auch die Aecker und Wiesen entweder miethsweise ausgethan, oder gegen billige Belohnung administriret, und in der Wirthschaft durchaus nicht unbestellt gelassen, aus den einkommenden Revenüen aber allem andern die monatliche Contribution, sodann die currenten Interessen und herrschaftlichen Prælanda berichtiget, und was über dem noch übrig bleibt, zur Melioration des Gutes angewendet werden möge. Wenn alle vom Dominio angewandte Bemühungen zu Herbeyschaffung eines neuen Wirthes vergebens, die tentirte Administration des Gutes zu dessen fernern Erhaltung nicht hinlänglich, und dergleichen Bauerngut auf eine andere Weise unterzubringen nicht möglich, folglich dessen Einziehung an das Dominium unvermeidlich seyn sollte: so muß dennoch der Landrath des Kreises zuvörderst die dabey vorkommenden Umstände auf das genaueste untersuchen, und im Fall auch dieser einen neuen Wirth auf dem Gute zu erhalten nicht im Stande, von der Nothwendigkeit, daß solches dem Dominio überlassen werde, an die vorgesetzte Kriegs- und Do-

mänenkammer pflichtmäßigen Bericht erstatten, und Approbation einholen. Diese Approbation hat jedoch in keinem andern Falle Statt, und wird nicht ertheilet, als wenn vorher genugsam erwiesen worden: 1) Daß das Gut Schulden halber nothwendig verkauft werden müssen, und dessen Besitzer dabey sich keinesweges conserviren können. 2) Daß, aller angewendeten Bemühung ungeachtet, kein Käufer oder Annehmer zu solchem Gute auszufinden gewesen. 3) Daß das Gut nach der Landesobservanz gerichtlich taxiret, und dabey überall legaliter verfahren worden. 4) Daß der Verkauf des Gutes nicht bloß in demselben Dorfe ausgehangen und bekannt gemacht, sondern auch durch die Intelligenzzettel und ausgehangenen Intimationen in der Kreiscasse und den nächstgelegenen Dörfern publicirt sey. Alles, was hier in Ansehung der den Unterthanen erb- und eigenthümlich zugehörigen Güter verordnet wird, findet auch bey denjenigen Bauerhöfen statt, welche den Grundherrschaften zuständig sind, und auf welche sie die Unterthanen nur ausetzt.

S. königl. preußische Constitution, nach welcher im Herzogthum Schlesien so wenig denen adelichen Dominiis, Bauerngüter oder dazu gehörigen Pertinentien an sich zu ziehen erlaubt, als denen Bauerngemeinden gestattet werden soll, adeliche Güter, Dörfer oder Herrschaften, vor sich allein, oder mit andern in communione, an sich zu bringen, d. 14. Jul. 1749. in der Samml. schlesischer Ordnungen.

Durch dergleichen Maßregeln und Gesetze kann das Eigenthum in die Hände der Bauern geleitet werden; wiewohl Hr. von Justi, im I. B. seiner Policeywissenschaft, S. 183, f. dafür hält, daß die Regierung nicht einmal nöthig habe, gesetzlich zu verordnen, daß niemand Eigenthümer eines Bauernzutes seyn könne, der es nicht selbst bewohne, und die Wirthschaft darauf treibe; es dürfe die Regierung nur auf alle Bauernzüter, die von ihrem Eigenthümer nicht selbst bewohnt werden, 8 bis 10 Rthlr. jährliche Abgaben

mehr lezen, und verordnen, daß diese Abgabe nicht von dem leibeigenen Bauer, von dem Meier oder Pachter entrichtet, sondern von den dem Eigenthümer gehörigen Einkünften erlegt werden solle.

J. H. L. A. Beweis, daß die gewöhnliche Interimsbesetzung verschuldeter Bauerngüter nicht allemal das Mittel sey, selbige wieder empor zu bringen, st. im 8. St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1757.

So richtig der Grundsatz ist, daß niemand Eigenthümer eines Bauergutes seyn soll, als der es nicht selbst bewohnt und die Wirthschaft darauf treibt: so nimmt dennoch Hr. von Justi, am angeführten Orte, die Gegend um die Hauptstadt auf drey Meilen weit, davon aus.

Er sagt, in der Hauptstadt, wenn sie etwas reich wäre, fänden sich gemeiniglich viel Leute, welche, zu ihrer Veränderung und Vergnügen, den Sommer gern auf dem Lande zubrächten, und daher in der Nähe Bauerngüter kauften, die sie mit schönen Gebäuden und Gärten zierten, ohne darauf zu sehen, ob sich ihr angewendetes Capital wieder verintereſſiret. Dieſes müßte der Staat keineswegs hindern, sondern vielmehr auf alle Art befördern. Die Hauptstadt wäre gleichsam das Hauptwohnhaus des gesamten Volkes. Gleichwie man nun jedermann nach der Beschaffenheit seiner Wohnung, seines Hausgeräthes, seiner Gärten, u. d. gl. zu beurtheilen pflegte: so wären auch die Ausländer gar sehr geneigt, den Reichthum und Wohlstand des gesamten Volkes nach der Beschaffenheit der Hauptstadt und der umliegenden Gegend zu beurtheilen; und wann sie sähen, daß die Gegend um die Hauptstadt wie eine halbe Wüsteney aussähe, daß große Wälder bis vor die Thore der Hauptstadt reichen, und auf den nächsten Dörfern alles ziemlich mager aussieht: so machten sie sich eine tausendmal schlechtere Vorstellung von der Armuth des Volkes, als es sich in der That befände. Es entstände ein öffentliches Geschrey von dieser Armuth des Landes, das der Bevölkerung in Anreizung der Fremden überaus nachtheilig wäre. Eine jede weise Regierung sollte also die vollkommene Cultur der Gegend ihrer Hauptstadt auf eine in die Augen fallende Art durch alle dienliche Maßregeln zu befördern suchen; und in diesem Betracht würde das vorhin vorgeschlagene Gesez auf diese Gegend nicht erstrekt werden können.

Auch ist es kein geringer Fehler, wenn die Bauerngüter allzu groß sind, und keine rechte Proportion haben. Große Bauerngüter befördern die Cultur des Landes wenig. Je mäßiger der Antheil von Feldern ist, den jemand besitzt, desto mehr Fleiß und Arbeitsamkeit kann er anwenden, dieselben zu cultiviren und fruchtbar zu machen; da hingegen diese gute Cultur, wenn jemand allzu viel Feld hat, nicht einmal möglich ist, wenn er auch die Neigung und den Willen dazu hätte. Wenn jemand nur eine mäßige Proportion von Aeckern besitzt: so hat er auch genugsame Zeit, an deren Verbesserung alle mögliche Mühe anzuwenden; und wenn er nur etwas auf seinen Nutzen aufmerksam ist, so wird er es gewiß thun. Bey dem Ackerbau kömmt alles auf die Verbesserung der Aecker, auf ihre Düngung und fleißige Bearbeitung an; und ein mäßiges Feld, welches solcher Gestalt von unermüdeten Händen bearbeitet wird, kann eben so viel und noch mehr Frucht geben, als ein Feld, welches noch einmal so groß ist in eben diesem Boden, das aber schlecht abgewartet wird. Es ist dieses genugsam durch die Erfahrung bestätigt; indem öfters ein jeder von zween Brüdern, die sich in ihres Vaters Bauergut getheilt hatten, in Gegenden, wo dergleichen Theilung erlaubt ist, eben so viel geärndet haben, als ihr Vater von dem ganzen Bauergute zu ärnden pflegte. Eine mäßige Proportion der Bauerngüter hat auch in die Aufnahme des Nahrungsstandes und in die Bevölkerung einen gar großen Einfluß. Je mehr Menschen im Lande sind, die einiges Vermögen besitzen, und durch ihren Fleiß dasselbe solchergestalt nutzen, daß sie sich die Bequemlichkeiten des Lebens verschaffen können, desto größer ist der Verbrauch von allen Arten der Waaren, und je lebhafter ist folglich der innerliche Umlauf von Gütern. Es ist ein sehr großer Unterschied in der Consumtion, wenn ein Bauer, der fünf Hufen Land besitzt, zween Knechte und zween Tagelöhner kümmerlich ernähret, als

wenn

wenn ein jeder von diesen fünf Menschen eine Hufe Land besitzt, und durch seinen Fleiß sein gutes Auskommen dabey hat. Diese fünf Familien consumiren alsdann gewiß dreymal mehr von allerley Arten von Waaren, und geben allen andern Gewerben und Hanthierungen dreymal mehr Beschäftigung, als vorhin dieser einzige Bauer mit seinen zween Knechten und zween Tagelöhnern. Folglich kann auch das Land ungleich stärker bevölkert werden, wenn das unbewegliche Eigenthum nur in mäßige Antheile vertheilt ist. Das Wachsthum der Bevölkerung kömmt hauptsächlich darauf an, daß sich im Lande viele Stellen zeigen, wo zween Menschen sich und ihre Familie durch ihren Fleiß gut ernähren können.

Was die rechte Proportion der Bauerngüter selbst anbetrifft, so ist Hr. von Justi, im I. B. seiner Policeywiss. §. 419, in der Anmerkung, der Meinung, daß die rechte Größe eines Bauerngutes wäre, wenn es 2 Hufen Landes und etwas Wiesewachs, oder überhaupt 2½ Hufe Erdreich in sich enthielte, die Hufe zu 30 Aeckern, und den Acker zu 130 bis 140 rheinische Quadratruthen gerechnet; im IIten Bande seiner polit. und Finanzschriften, S. 394 hingegen, rechnet er 2 Hufen Landes, oder 60 Morgen, jeden zu 180 rheinischen Quadratruthen, zu einem Bauergute, sagt aber dabey, daß kaum so viel nöthig wäre. Hr. Leopold, in seiner öcon. Civilbaukunst, S. 682 im XI. B. der öcon. Nachr. rechnet zu einem Bauergute 1½ Hufen Landes mittler Güte, wo gegen 60 Dresdner Scheffel ausgesäet werden, der Viehstand aber zum wenigsten in 2 bis 3 Pferden, 10 Ochsen, und 12 Stücken Kühe und Gelteviech besteht. Vermuthlich versteht er hier große sächsische Landhufen, die er in seiner Einleitung zur Landwirthsch. 1. Abschn. 15. Cap. S. 56, f. berechnet, und eine solche 11610 Quadratruthen, à 8 Leipziger Ellen lang und 8 Ellen breit, bestimmet, und darauf 2 Pferde, 6 Ochsen, 8 Kühe und Gelteviech, auch

wenigstens, ohne Wirth und Wirthin, noch 5 Gesinde rechnet. Herr von Justi behauptet auch mit gutem Grunde, daß man unter gutem und schlechtem Lande keinen Unterschied, und die Bauerngüter in schlechtem Boden nicht noch einmal so stark machen solle; indem diese Regel, ob sie zwar überall angenommen ist, der Cultur des Bodens sehr nachtheilig sey; weil ein Bauer in schlechtem Lande, wenn er noch einmal so viel Land bekömmt, deswegen nicht noch einmal so viel Mist, um es zu düngen, auch noch einmal so viel Gesinde und Zugvieh, um es zu bearbeiten, habe. Man gäbe ihm also nur so viel Land mehr, um jährlich noch einmal so viel brach liegen zu lassen, als andere, worauf zum Nutzen des Staates nichts gebauet würde. Es müßte freylich ein Bauer in einem schlechten Boden ungleich weniger Abgaben geben, und der Contributionsfuß müßte sich nach der Beschaffenheit der Felder richten; allein, die Sache dürfte sich nicht umgekehrt verhalten, und man müßte die Bauerngüter nicht nach der Größe des Contributionsfußes ausmessen.

Es klagt deswegen der Verfasser des sowohl besonders gedruckten als auch im VII. B. der Leipz. Samml. S. 642 enthaltenen, Sendschreibens an Hrn. Kretschmar, die Verbesserung der Landwirthschaft überhaupt betreffend, sehr über den Ueberfluß der bey den Bauergütern sich findenden Aecker, und sagt, daß derselbe das sechs- neun- und zwölfjährige Land geboren hätte, und daß, wenn dessen nicht mehr wäre, als man gehörig pflügen und düngen könnte, dergleichen Mißgeburten vom Ackerbau niemals bekannt geworden seyn würden. Es bleibe eine Wahrheit, daß dergleichen entlegene Aecker, welche der Bauer das Butenland nennete, (die anderwärts auch Außenland, Ausäcker heißen) auch bey der sparsamen Beackerung ihre Schuldigkeit nur halb thäten, und zum öfteen nicht den Bedallerlohn bezahlten, folglich dem Eigenthümer mehr Schaden als Vortheil brächten. Herr Prof. Berch nimmt daher in seiner Einleit. zur allgem. Haushalt. 2. Abth. 2. Cap. §. 5. zur Grundregel an: daß es besser sey, wenn die Leute Mangel an Lande, als wenn das

Land

Land Mangel an Leuten leidet; indem das erste Fleiß und Colonien hervorbringt, das leztere aber Faulheit und Verwüstung nach sich zieht.

Eine solche Einrichtung der Bauernhöfe nach einer guten Proportion, ist gar keinen Schwierigkeiten unterworfen. Man hat fast in allen Landen das Gesetz, daß die Bauerngüter durchaus nicht zerrissen, oder getheilt werden dürfen. Eine der vornehmsten Ursachen hievon ist, daß die Frohndienste desto besser geleistet werden können. Dieses Gesetz verursachet, daß die Bauerngüter nicht nach der gehörigen Proportion eingerichtet werden können, indem sie beständig beysammen bleiben, und selbst die ehedem davon abgerissenen Pertinenzien wieder dazu gebracht werden sollen; zu welchem Ende die Rechte dem Besitzer des Bauerngutes verschiedene Vorrechte und Befugnisse zur Beförderung der Reunion verstatten. Will man nun die Bauernzüter im Lande auf eine gewisse wohlproportionirte Größe bestimmen: so darf das Gesetz wider die Zerreißung der Güter nur auf die einmal festgesezte Größe eingeschränkt, in Ansehung der überschießenden Aecker und Wiesen aber dem Besitzer die Freyheit verstattet werden, solche unter seine Kinder dergestalt vertheilen zu dürfen, daß selbige eines oder mehrere neue Höfe nach der vorgeschriebenen Größe darauf errichten können. Das dem Eigenthümer bisher zugekommene Reunions- und Vorzugsrecht kann auch in so weit beybehalten werden, daß vermittelst desselben ein Bauer sowohl sein noch unvollkommenes Gut auf die verordnete Größe bringen, als auch die wieder herbey gebrachten veräußerten Stücke zu den bereits vorhandenen überschießenden Feldern und Wiesen schlagen, und also daraus desto füglicher neue Höfe für seine Kinder einrichten könne. Die Bauern werden diese Einrichtung als eine große Wohlthat ansehen, denn sie sind ohnehin sehr geneigt, ihre Kinder mit liegenden Gütern zu versorgen; und wenn es von ihnen abhinge, so würden

den sie öfters die allerkleinsten Güter unter dieselben vertheilen. Wegen der Frohndienste kann man unbesorgt seyn. Man kann die von dem Bauerngute abgehenden Dienste auf die aus demselben entstandenen neuen Güter repartiren. Weit besser aber würde man fahren, wenn man die Frohndienste in Geld verwandelte. Diese auf solche Art in eine gute Proportion gesetzte Bauerngüter müssen sodann in den Steuercatastris, Flur- und Fundbüchern ordentlich und umständlich angemerkt und beschrieben, die bey selbigen sich etwa noch befindenden überschießenden und veräußerlichen Stücke aber richtig und unterscheidend specificirt und in Anschlag gebracht werden. Bey den wirklich nach der vorgeschriebenen Größe eingerichteten Bauernhöfen aber ist hinführo nicht die geringste Zerreißung oder Veräußerung mehr zu gestatten.

Es fehlt nicht an Landesordnungen, worin man diesen Grundsätzen gefolgt ist. In den königl. preußischen Landen müssen die Beamten jährlich einige von denjenigen Dorfschaften, welche zu viel Land haben, und ihre Aecker nicht gehörig bestreiten und recht nutzen können, in Vorschlag bringen, um, wo es thunlich ist, aus zween Bauernhöfen drey, oder aus dreyen den vierten zu machen, in welchem Falle die Dorfschaft von ihren Kindern, Freunden und Anverwandten die neuen Wirthe selbst in Vorschlag bringen kann, die gegen geordnete Freyjahre sich selbst anbauen.

S. königl. preuß. Haushaltungs- und Wirthschaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern ꝛc. d. 1. May 1752. §. 5. in novo Corp. Constit. March. Pruss. T. I. p. 199.
Dorfordnung für die Provinz Lithauen und die dazu gehörigen Aemter, d. 22. Nov. 1754. §. 52.

Es wird auch keinem Bauer, Gärtner, Schulzen ꝛc. erlaubt, neben seiner bereits habenden Possession in demselben Dorfe noch einen, und weit weniger mehrere Bauernhöfe, um solche selbst zu besitzen, zu erkaufen, sondern, wenn ja in ein oder andern Falle solches nachgegeben werden müßte: so muß davon allezeit zuvor an den Landrath des Kreises Anzeige, von diesem aber die Untersuchung geschehen, und zur Approbation an die Kriegs- und Domänenkammer berichtet werden.

S. lö-

S. königl. preuß. Verordnung, daß kein Unterthan mehr als eine Possession acquiriren soll, d. 13. Oct. 1750, in der Samml. schles. Ordn.

Auch können, nach dem Vorschlage des Hrn. von Justi, im I. B. seiner Policeywiss. §. 188, die Abgaben als ein vortrefflicher Leitfaden gebraucht werden, die Eintheilung der Bauerngüter in mäßige Antheile zu befördern. Die Abgaben müßten nämlich allemal nach Proportion steigen, als mehr Grundstücke in einer Hand beysammen wären, dergestalt, daß, wenn ein Eigenthümer, der nur 1 große Hufe Land besäße, davon jährlich 20 Thaler zu entrichten hätte, derjenige, der 2 Hufen Landes von der nämlichen Größe und Güte in eigenthümlichem Besitz hätte, nicht nach dem vorigen Verhältniß 40, sondern 60 Thaler jährliche Abgaben leisten müßte.

Nach Hrn. Pastor Mayers Ueberschlag, in der 4ten Fortsetzung seiner Beyträge ꝛc. Frf. M. 1774, 8. S. 358, fgg. müßte ein jeder Bauerhof, für den Staat nach allen Aussichten nützlich, bestehen aus 21 Morgen Aeckern, 9 Morgen Wiesen, oder allerhöchstens aus

27 Morgen Ackerfeld à 256 Ruthen, diese zu 16 nürnberger Schuhen gerechnet.
10 — — — Wiesen.
3 — — — an Grasskraut und Küchengarten.
10 — — — Holz zur Feuerung.

Also überhaupt aus 50 Morgen.

Von dem Ackerfelde baute er jährlich ⅔ zur Hälfte mit Winter, zur Hälfte mit Sommerfrucht an; ⅓ bliebe über Sommer in der Brache, und würde zur Saat auf den Herbst also bearbeitet.

Von den 10 Morgen Wiesen nimmt er 10 Morgen zu Heu und Grummet auf den Winter; 1 Morgen bleibt zu Klee, Turnips oder Raygras zur Grasung. Von den 3 Morgen Garten nimmt er 1 Morgen zu Baum- und Grasgarten, 1 Morgen zu Erdtoffeln, ½ Morgen zu Kraut auf den Winter zum Einmachen, ½ Morgen zu Küchengemüsen auf den Sommer und Winter.

Ein Hofgut von dieser Größe bearbeitet der Bauer, sein Weib, 2 Knechte und 2 Mägde, und hat etwa bey den Aernden 2 Tagelöhner noch nöthig.

Zu seinen Arbeiten bedarf er 4 Ochsen, 3 Kühe, und kann zu seinem Vortheil noch 6 Stück Rindvieh zu 2 und 3 Jahren hinzu thun, und ernährt noch 10 bis 12 Schafe.

Der Ertrag dieses Gutes wird nach einem mittelen Anschlag folgender Maßen berechnet:

	Flr.	Kr.
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn, à 10 fl.	130	—
Von jedem Schaf, à 1 fl.	10	—
Von jedem Morgen Acker, à 24 fl.	432	—
	572	fl.

Davon gehen ab die herrschaftlichjährlichen Gebühren, die Hr. P. Mayer äußerst gering ansetzt, und die überall um ein Drittel höher gerechnet werden. Er schlägt ihm nämlich seine Morgenzahl, einen in den andern, für 20 Fl. an, welches 1000 Fl. beträgt; mit diesen 1000 Fl. wird der Bauer in die Anlage gelegt, und davon bezahlt er jährlich:

	Flr.	Kr.
An Schatzung 45 Kr. vom Hundert	7	30
Kriegs- und Soldatengeld 1 fl. 30 Kr. pro Cent	15	—
Dienstgeld 1 fl. 30 Kr.	15	—
Den Zehnden von allem seinen Einkommen	47	12
Brod für alle Personen des Hauses	108	—
Für 2 Knechte Lohn	40	—
Für 2 Mägde Lohn	20	—
Aussaat	67	30
Der Aufwand für Schiff und Geschirr, Kleider ꝛc.	102	—
	422	12

Diese jährlichen Abgaben von der Einnahme abgezogen, hätte der Bauer für seine Mühe und Arbeit jährlich erhalten: 149 Flor. 48 Kr.

Da nun aber noch allerhand Nebenausgaben nicht gerechnet worden, so wird ihm schwerlich 100 Fl. restiren, davon er doch in 25 Jahren Handlohn und Sterbfall zu entrichten haben wird.

Man kann dieß noch auf eine Art sicherer berechnen. Sie ist diese:

	Schbr.	Mltr.	Flr.	Kr.
18 Morgen Aecker gebauet, erträgt jeder, einer in den andern, vier Schober oder Schock, nämlich 4 mal 60 Garben. Der Schober 2 Malter, das Mltr. 3 fl. gerechnet	72	144	432	—
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn 10 fl. deren sind 13 Stück	—	—	130	—
Von jedem Schaf, deren sind 10	—	—	10	—
	72	144	572	—

Man

Man sieht aus diesem Plane, daß der Bauer von seinem Gute ein mäßiges übrig, und doch so viel übrig haben wird, daß ihm die Lust zur Arbeit erhalten, sein Fleiß bezahlt und die Hoffnung unterstützt wird, seine Kinder einst glücklich auf seinem Eigenthume zu sehen. Es wird ihm von dem Ueberschuß, den Hr. Mayer auf 149 Flr. 48 Kr. berechnet, noch mancher Kreuzer entfallen.

Es ist ferner ein sehr großer Fehler, und zieht sowohl den Ruin und die Verwüstung der Bauerngüter, als das unfehlbare Verderben, Armuth und Elend der Bauern nach sich, wenn man diesen verstattet, daß sie Güter mit Verschreibung starker Erbegelder und großer Auszüge erkaufen und an sich bringen dürfen. Das mehreste junge Landvolk eilt recht unbesonnen und verblendet in ihren noch jungen und der Wirthschaft unerfahrnen Jahren zum Erkauf der Bauerngüter. Sie bilden sich ein, daß sie der Besitz einiger Güter von aller Knechtschaft abziehe. Sie wollen gern heurathen, oder den in ihrem ledigen Stande ausgesetzt seyenden Soldatenwerbungen, beschwerlichen Hofdiensten, und andern unangenehmen Schicksalen, auf solche Art ausweichen; sie bekümmern sich aber wenig, und sind auch vielmals, ihres noch unreifen Verstandes halber, zu beurtheilen nicht fähig, welcherley Bedürfnisse zu glücklicher Behauptung eines Bauerngutes, zu Bestreitung einer vollständigen Haushaltung, und hinreichender Verpflegung des selten ausbleibenden reichen Ehesegens, allenthalben erforderlich sey. So bald ein junger Kerl von 17 bis 18 Jahren, der kaum 20 bis 30 Gulden zusammen gebracht hat, eine Magd mit etwa 50 Rthlrn. zu erheurathen weiß: so schreitet er zur Ehe, erhandelt mit einem Angelde von 50 bis 60 Rthlr. ein Gut, welches 2 bis 300 Rthlr. werth ist, und verspricht, statt solcher durch baares Geld zu bestreiten gewesenen Kaufsumme, des nöthig gehabten Credits halber, an vieljährigen Erbe- oder rückständigen Kaufgeldern und so genannten Auszügen, oder jährlich bewilligten reichlichen Lieferungen

gen an Getreide, anderer Kösie und Lebensbedürfnissen, den Verkäufern auf ungemessene Jahre und lange Lebenszeiten hinaus, eine vielfach verdoppelt austragende Summe des Werthes solchen Gutes; und der Contract wird gerichtlich confirmiret. Allein gar bald in den ersten Jahrsterminen erfährt ein solcher Bauer, woran es ihm fehlt. Um seine versprochene Jahrgelder bezahlen, und seine Steuern, Zinsen und andere herrschaftliche Gefälle abtragen zu können, verkauft er, was er hat, nimmt zuerst seine Zuflucht zu seinen kleinen Holzungen, wenn sein Gut dergleichen hat; und wenn es daran fehlt, müssen ein Paar Kühe fort, er verkauft sein übrig habendes Heu, Grummet und Stroh, und so ein Stück nach dem andern, bis zuletzt nichts mehr vorhanden ist. Der Dünger und die Aussaat ermangeln alsdann, die Böden, Scheunen und Ställe sind meistentheils leer; und da die Zahlungs- und Lieferungstermine unterdessen fortgehen, so folgen endlich Executionen, die das etwa übrig gebliebene bewegliche Vermögen vollends wegnehmen, und ein förmlicher Concurs macht den Beschluß. Der Verkäufer bleibt alsdann auch nicht ohne Schaden. Er muß nicht allein an seiner Forderung viel einbüßen, sondern auch von demjenigen, was er noch erhält, den größten Theil auf Unkosten verwenden; und wenn sich zu einem solchen ruinirten Gute gar keine annehmliche Käufer finden wollen, so muß er, zu seinem noch größern Verlust, das Gut in dem schlechtesten Zustande wiederum annehmen. Auf diese Art werden viele Bauerngüter mit samt ihren Eigenthümern ruinirt; und wenn noch andere Unglücksfälle, als: Mißwachs, Hagelschlag, u. d. gl. hinzu kommen, so wird die Wüstung und der Ruin desto eher befördert. Es sollen deswegen sowohl hohe Landesherrschaften als Gerichtsobrigkeiten keine Kaufverschreibungen zulassen, welche den neuen Käufer mit einer jährlichen übermäßig starken Nachzahlung rückständiger

Kauf-

Kaufgelder, hauptsächlich aber mit solchen Auszügen und Lieferungen für die Verkäufer beschweren, welche den mehresten Nutzen des erkauften ganzen Gutes absorbiren, oder doch zum voraus offenbar befürchten lassen, daß ein neuer Besitzer unter der Last dergleichen Præstandorum schwerlich, oder anders nicht als höchst kümmerlich dabey bestehen und fortkommen könne. Man sollte vielmehr bey allen Veräußerungen der Grundstücke sorgfältigst dahin sehen, daß kein Kauf über ein Grundstück zugestanden und gerichtlich confirmirt werden dürfe, wenn nicht der neue Käufer wenigstens die Hälfte des wahren Werthes baar zu bezahlen vermögend wäre, und der rückständig bleibenden übrigen Kaufgelder halber dergestalt Zahlungstermine oder Auszüge an Getreide und sonstigen Lieferungen oder vorbehaltenen Nutzungen gewisser Gärten, Felder, Wiesen und anderer Pertinenzien verspräche, als nach Beschaffenheit eines jeden Gutes und den darauf haftenden Beschwerungen von einem ämsigen und guten Wirthe, ohne Minderung der unumgänglich erforderlichen eigenen Bedürfnisse, und ohne die mindeste Schwächung des Gutes selbst, möglichst bestritten werden könne.

J. B. v. Wichmannshausen Abhandlung von der dem Lande höchst schädlichen Verschreibung starker Erbgelder und großer Auszüge auf schwachen Bauergütern; im IX. B. der ökonom. Nachr. S. 679. fgg.

Zu denen Auszügen, womit die Bauerngüter beschwert zu werden pflegen, gehört auch, wenn ein Bauer sein Gut an seine Kinder abtritt und übergiebt, und sich oder seiner Frau eine starke Leibzucht, den übrigen Kindern aber, die von dem Gute nichts erhalten, große Ausstattungen ausmacht. Dergleichen Dispositionen ziehen öfters den größten Schaden nach sich, daher man sie der freyen Willkühr der Bauern nicht überlassen kann. Es ist vornämlich durchaus nicht zu gestatten, daß Landleute, die noch bey guten Jahren und gesundem Leibeszustande sich befinden, ihre Güter bloß aus Faul-

heit und Ueberdruß der Arbeit verkaufen oder ihren Kindern abtreten, noch weniger aber selbigen ungebührend große Auszüge aufbürden dürfen. Es wird dadurch ein großer Theil arbeitsamer und zur Arbeit geborner Menschen dem Lande entzogen. Durch das müßige Leben der großen Anzahl solcher Menschen, welche auf Zeit Lebens ihren Unterhalt aus den abgetretenen Gütern ziehen, werden gemeiniglich diejenigen mehresten Nahrungsmittel aufgezehrt, welche von solchen Gütern zum Verkauf und Unterhalt anderer Menschen gelangen sollten: und dadurch wird der Werth solcher Wirthschaftswaaren gesteigert. Die mehresten neuen Besitzer solcher Güter haben vor der Zeit, als sie dazu gelangt sind, sich gedrungen gesehen, den übrigen Dorfseinwohnern für ein billiges Lohn beyhülfliche nützliche Dienste zu leisten. Die Verringerung solcher Lohnarbeiter hingegen bringt manchen Landmann, welcher dieselben zu vieler Zeit unentbehrlich nöthig hat, zu einem merklichen Abfall seiner Wirthschaftsnutzungen. Es muß derselbe entweder, in Ermanglung solcher Arbeiter mancherley Wirthschaftsgewinn gänzlich vorbey lassen, oder hat doch in Ansehung derjenigen größern Ausgaben, welche die noch vorhandenen wenigern Tagelöhner, die er wohl noch von auswärtigen Orten unter vielen guten Worten an sich bringen muß, zum übermäßigen Lohne erzwingen, viele Vortheile sehr verkürzt zu genießen. Woher nicht weniger abzunehmen ist, daß auch, wegen solcher erhöheten Ausgaben, der Preis der Wirthschaftswaaren steigen müsse. Wenn Eltern, bloß um ihrer mehrern Bequemlichkeit willen, der Wirthschaftsgeschäfte sich allzu zeitig erledigen, und dagegen ihren Kindern, welche eines vernünftigen und klugen Haushalts noch unerfahren sind, solche aufbürden, bey allem dem aber noch erfordern, daß selbige ihnen die vollkommensten Nahrungsmittel abgeben sollen, und zwar öfters von Gütern, wobey die Eltern selbst, unter den kümmerlichsten Be-

mühungen ihr nothdürftiges Brod kaum haben finden können: so müssen auf solche Art dergleichen rohe und unerfahrne neue Haushälter in der besten Zeit ihrer Jugend ins Verderben gestürzt, und Güter, welche vorhin ihre klügern Besitzer noch gar wohl ernährt haben, dadurch zu Grunde gerichtet, endlich aber auch die Eltern selbst, samt den Kindern, die sie ihrer Faulheit halber, bey noch unverständigen Jahren zu einem verkehrten Haushalt gebracht und angetrieben haben, Hunger und Noth leiden, und daneben dem Lande zur Last werden. Diesem landverderblichen Unheile ist nicht anders abzuhelfen, als wenn keinem Bauer verstattet wird, ohne herrschaftlichen Consens und vorgängige Untersuchung weder sein Gut zu verkaufen oder seinen Kindern abzutreten; noch auch einige Auszüge, Leibzucht, Ausstattung oder andere Beschwerden darauf zu legen. Die Bauern müssen überhaupt sowohl wegen ihrer Einfalt und zu ihrem eigenen Besten, als auch um des gemeinen Bestens willen, nicht freye Hand haben, mit ihren Gütern nach eigenem Gefallen zu schalten und zu walten; sie müssen vielmehr beständig unter der Vormundschaft des Polizeywesens stehen.

Eine gleiche Beschaffenheit hat es, wenn den Bauern verstattet wird, nach ihrem Gefallen ihre Güter mit Schulden zu beschweren. Solches zieht den unfehlbaren Ruin der Bauern und ihrer Güter nach sich. Hier muß die Polizey abermal ihr vormundschaftliches Amt beobachten; zumal, da die wucherlichen Contracte so beschaffen sind, daß die einfältigen Bauern solche nicht gehörig und genugsam einsehen können. Es ist schon ein Unglück und verdorbenes Werk, wenn einer, der allzu wenige Mittel hat, unter vieler Schuld und Borgen ein Gut erkauft. Sehr viele Unterthanen, die vorher Häusler- und Gärtnernahrungen ohne Schulden besessen haben, würden bey ihrem kleinen Haushalt in nöthigst bedürfender Nahrung und ruhigem Zustande

verblieben seyn, wenn selbige mit ihrem kleinen Glücke zufrieden gewesen wären, und sich nicht aus einem eiteln Wahn und Bauerstolz durch Erwählung des Bauerstandes und Erhandlung solcher Güter, wozu ihr Vermögen nicht hinreichend gewesen, muthwilliger Weise in Noth und Unglück gestürzt hätten. Sehr selten gelingt es solchen Leuten, daß sie ein meist noch unbezahltes Bauerngut, wenn sie auch alle nur ersinnliche Bemühungen und mühsame Arbeit darauf verwenden, behaupten und solches von Schulden frey machen können. Diese Schulden verursachen vielmehr, daß sie noch neue dazu machen müssen, um die alten damit abzuführen, wo dann vielfach größere Verzinsungen bewilliget werden, als das erborgte Geld zur Nutzung beybringt. Bald fehlt es bey einer solchen Haushaltung an recht gutem und treuen Gesinde, weil demselben der gehörige Lohn und anderes Bedürfniß vollständig nicht gereicht werden kann. Bald fehlt es an hinlänglichem Vieh, weil das nutzbarste und beste, zu Tilgung der am meisten drängenden Schulden verstoßen werden muß, bald an einem guten Samen, weil gemeiniglich das gute Getreide, des bessern Werthes halber, zum Verkauf verwendet wird. Nicht weniger fehlt es auch an recht guter Wartung der Felder und Erbauung reinen Getreides, weil das wenigere Gesinde und Vieh hinreichende Dienste dabey nicht thun kann. Endlich aber fehlt es an nöthigster Unterhaltung der Wirthschaftsgebäude, wobey zu Ersparung weniger Kosten kleine Reparaturen verabsäumt werden, sogleich große Bauschäden entstehen müssen. Der verschuldete Wirth kann sich bey der Wirthschaft nicht länger erhalten, und das Gut ist ruinirt. Man sollte deswegen keinen neuen Wirth zum Käufer eines Gutes annehmen, der nicht aus eigenen Mitteln wenigstens den halben Theil der betragenden Kaufsumme zu bezahlen vermögend ist. Außerdem muß das Schuldenmachen der Bauerleute durch dien-

same Maßregeln eingeschränkt, und, so viel als möglich ist, verhütet, aller Wucher und Betrug aber auf das schärfste bestraft werden. Es muß keinem Bauer erlaubt seyn, von seinem contribuablen Gute etwas an Aeckern, Wiesen, Gärten, Holzungen und liegenden Gründen, ohne Vorwissen der Gerichtsobrigkeit und Einwilligung der Kammer zu verpfänden, zu versetzen und zu verkaufen; und wer dergleichen Stück ohne solche Einwilligung an sich bringt, muß solches ohne Entzeld wieder abzutreten angehalten, das dafür erlegte Geld aber confiscirt werden.

S. Dorfordnung für das Fürstenthum Minden, Grafschaften Ravensberg, Tecklenburg und Lingen, d. 7. Feb. 1755. §. 21. im novo Corp. Constit. March. Th. I. S. 739. f.

Es muß ein gewisses Quantum festgesetzt werden, über welches kein Bauer Geld aufzunehmen befugt seyn soll. Also wird z. B. in den Landesgesetzen verordnet, daß auf kein Bauergut mehrere Capitalien aufzunehmen oder darzuleihen verstattet seyn soll, als so weit solche zum allerhöchsten die Hälfte desjenigen Werthes vom Gute, worin sich solches tempore contracti debiti, nach deshalb legaliter vorzunehmenden Untersuchung und Taxi befindet, nicht übersteigen; und daß, im Fall dennoch hierunter connivirt, und von den Grundherrschaften zu Verhypothecirung der Bauerngüter auf ein größeres Quantum von Schulden Consens ertheilt werden sollte, solcher Consens von keiner Gültigkeit seyn, auch der Creditor aus dem durch dergleichen widerrechtlichen Consens erhaltenen Jure hypothecæ an den verschriebenen fundum ultra dimidium taxæ nicht den mindesten Anspruch zu machen Befugniß haben, sondern allenfalls sich an das Dominium, welches den Consens ertheilt, zu regressiren angewiesen, dieses aber noch überdieß eben so viel an Capital, als es über die Hälfte des Werthes vom Bauerngute auf dasselbe anzunehmen verstattet, wegen der Contravention, dem landesherrlichen Fisco,

als eine Strafe zu bezahlen, condemnirt werden solle.

S. die oben S. 774 angeführte königl. preuß. Constitution für das Herzogthum Schlesien, n. 4.

Auch wird billig das so genannte Mistsaatsäen, da ein liederlicher Wirth seinen Acker bedünget, auf einige Jahre verpfändet, dessen Verarbeit- und Besamung über sich nimmt, die Früchte aber gegen eine gar geringe Summe Gelds, demjenigen, der solche vorschießt, überläßt, verboten, und ein Creditor, welcher dergleichen unzulässigen und unmäßigen Wucher treibt, seines Geldes verlustig erklärt.

S. die fürstl. mindensche Dorfordn. a. angef. O.

Ueberhaupt sollten alle Contracte, welche die Bauern sowohl unter sich, als mit andern schließen, und die von einiger Wichtigkeit sind, nicht anders als vor der gehörigen Obrigkeit und gerichtlich geschlossen werden. Da auch die Bauerngüter dadurch, daß die Herrschaften, theils aus Nachlässigkeit, theils aber aus andern übeln Absichten, mit ihren Unterthanen, der Dienste, Zinsen und anderer Abgaben wegen, in vielen Jahren keine Abrechnung halten, mit großen Schulden beschwert werden, und dadurch öfters geschieht, daß die Unterthanen oder ihre Kinder, ja selbst deren Creditores, in die größte Ungewißheit und Gefahr gesetzt werden, auch bey dem Verkauf oder Vererbung sich sodann findet, daß die Herrschaft so viel, als der Hof werth ist, zu fordern hat: so ist es ein sehr heilsames Gesetz, welches allen und jeden Herrschaften auferlegt, daß sie sich mit ihren Unterthanen alljährlich zusammen berechnen sollen; den offenbar unvermögenden und doch fleißigen und guten Wirthen aber mehr nicht als eine zweyjährige Nachsicht, jedoch den vorstehenden und gerichtlich consentirten Creditis ohne Nachtheil gestatten mögen, und daß dieselben, wenn sie den Unterthanen eine Frist gestatten wollen, die Quanta der an sie habenden Forderungen,

rungen, sofern die Unterthanen wider die Quanta nichts zu erinnern haben, in derselben Gegenwart in das Hypotheken- oder sogenannte Schöppen- oder Gerichtsbuch, ex officio und ohne die geringsten Gerichtssporteln, eintragen, und auch solchergestalt bey der Bezahlung sofort löschen lassen sollen, damit sowohl der Besitzer des Hofes, als andere, welche Geld darauf vorstrecken, wissen können, ob und was für herrschaftliche Prästationen, welche den übrigen Schulden vorgehen, davon annoch zu berichtigen sind; widrigenfalls, und wenn die Herrschaften solche jährliche Abrechnung unterlassen, oder ihren Unterthanen über zwey Jahre nachgesehen haben, sie des ihnen zukommenden Vorzuges nicht allein verlustig seyn, sondern überdieß noch hart bestraft werden sollen.

S. königl. preuß. Circulare wegen Ertheilung der herrschaftlichen Consense auf Bauerhöfe ꝛc. ingleichen wegen alljährlich zwischen denen Herrschaften und Unterthanen zu haltenden Abrechnungen, de 25. Jun. 1752, in der Samml. schlesischer Ordnungen.

Die Bauernhöfe werden niemals angeschlagen und taxirt, außer wenn sie einzeln und besonders verkauft oder an Zahlungs Statt angenommen werden sollen. Denn bey Anschlagung und Taxirung eines ganzen Gutes stecken die Bauernhöfe schon unter den Diensten und Abgaben, welche die Bauern der Herrschaft leisten und entrichten müssen. Und weil die Bauernhöfe niemals verpachtet zu werden pflegen, solches auch selbst an verschiedenen Orten in den Landesgesetzen verboten ist, weil der Bauer sein Gut selbst bewohnen und benutzen soll, so kömmt hier nur der bloße Kaufanschlag vor. Dieser kann auf verschiedene Art, nämlich nach dem Dienstgelde, oder stückweise, da alle Pertinenzien einzeln und stückweise auf ein Gewisses tarirt werden; oder nach den stehenden Hebungen, wo ein jeder Gulden oder Reichsthaler solcher gewissen stehenden Hebungen und Pächte zu einem gewissen Capital gerechnet

wird, eingerichtet werden. Der ordentlichste und sicherste, auch am meisten gebräuchlichste Modus aber ist, wenn der Anschlag, wie bey andern Gütern, nach der jährlichen Abnutzung geschieht. Siehe Herrn von Schweder Nachricht von Anschlagung der Güter, (von welchem Buche eine neue und von einem berühmten Oeconom und Kameralisten (Hrn. Präs. von Benkendorf) vermehrte Auflage heraus gekommen ist,) Cap. 2, §. 8. f. Cap. 14.

Nachdem man nämlich alle und jede Eigenschaften und Pertinentien des Gutes ausfindig gemacht und untersucht hat: so erforscht man die jährlichen Nutzungen, welche dieselben abwerfen können, sie mögen Namen haben wie sie wollen, und von dem bisherigen Besitzer erhoben worden seyn oder nicht. Die ungewissen Nutzungen werden durch eine Fraction etlicher Jahre zur Gewißheit gebracht. Die Abnutzung determinirt man nach den Mitteljahren, welche nicht die besten, auch nicht die geringsten gewesen, und rechnet sie sodann, entweder nach dem an dem Orte schon einmal angenommenen und festgesetzten, oder in dessen Ermanglung, nach dem gemeinen und landüblichen Preise, zu Gelde an, und zieht von dem Quanto der Abnutzung alle Unkosten und Onera, welche von dem Gute jährlich abzutragen sind, ab; was alsdann übrig bleibt, davon werden allemal 5 oder 6 Reichsthaler, nachdem es gebräuchlich ist, gegen 100 Rthlr. Capital gerechnet, diesem aber wiederum die Taxe der etwa vorhandenen Holzung, überflüssigen Gebäude ꝛc. addirt. Von diesem alsdann sich ergebenden Quanto des Capitals aber werden endlich die Mängel, welche bey dem Hofe an Zimmern, Vieh, Aussaat und Ackergeräthe befindlich sind, abgezogen; da denn dasjenige, was alsdann übrig bleibt, der Werth und die Taxe des Bauerhofs ist.

Kann ein Landmann zu viel Land haben? Ein Gespräch: st. im 30. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765; desgl. im 66. und 67. St. der gel. Beitr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1765.

Anleitung für anhebende Beamte, in Absicht des Unterschieds der Bauerngüter. Mit Hrn. D. Jo. Aug. Unzers Untersuch. wie die Cultur des Landbaues die Bevölkerung der Staaten befördere, als ein Anhang zu Hrn. Strubens Abh. vom Meierrecht, Lüneb. 1768, 4. 8. B.

Patriotische Gespräche zweener reisenden Dänen über den Zustand ihres Vaterlandes. Copenh. 1769, 8. 5 B. Das erste Gespräch beschäftigt sich mit Untersuchung der Frage: Ob es dem Königreiche vortheilhaft sey, wenn die Leibeigenschaft aufgeho-

gehoben, und den Bauern ein Eigenthum eingeräumt werde? Der Hr. Verf. äußert seine abrathende Gedanken, und glaubt, daß es weder nützlich noch zuträglich sey, die Leibeigenschaft aufzuheben.

Discours qui a remporté le prix de l'Acad. R. d. b. l. de Caen, le 5. Dec. 1766: Quelles sont les distinctions que l'on peut accorder aux riches laboureurs, tant propriétaires, que fermiers, pour fixer & multiplier les familles dans cet état utile & respectable, sans en oter la simplicité qui en est la base essentielle? par Mr. DORNAY.

Honores mutant Mores.

à Caen, 1766.

(Hrn. Justizrath von Hess) Gedanken über die Preisfrage der freyen ökonomischen Gesellschaft zu Petersburg: Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter und nützlicher, daß der Bauer Land, oder nur bewegliche Güter zum Eigenthum besitze, und wie weit soll sich das Recht des Bauers auf dieses Eigenthum erstrecken, daß es am nützlichsten für das gemeine Wesen sey? Hamb. 1767, 8. 2 B.

Wie das städtliche Bürgerleben und der Bauernstand auf dem Lande auf das Beste eingerichtet und erhalten werden möge, s. Jo. Ludw. Hiltebrandts neue Beyträge zur Verbesserung der Staats- und Landesöconomie. Frf. und Lpz. 1771, 8. Cap. 11, S. 93—96. Daß es dem gemeinen Wesen vortheilhaft und nützlicher sey, wenn der Bauer anstatt vieler beweglichen Güter meistens eigen Land besitze, dieses auch als ein Recht dem Bauer zu adjudiciren sey, Cap. 14, S. 109—116.

Jo. Fr. Mayers Abhandl. Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter, daß der Bauer Land oder nur bewegliche Güter ꝛc. ist. in dessen vierten Fortsetzung der Beitr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthschaft. Frf. M. 1774, 8. S. 299—367.

Erich Jo. von Meck Preisschrift, wegen der eigenthümlichen Besitzung der Bauern, welche bey der öcon. Gesellsch. zu St. Petersburg das Accessit erhalten. Riga, 1772, 8. 2 B. Der Herr Verf. verlangt, man soll den Bauer vor dieser Veränderung erst vernünftige Freyheit von der zügellosen unterscheiden lehren. Nicht alle Bauern sollen die Freyheit zugleich erhalten. Bey Veräußerung eines Bauerhofes soll der Gutsherr das Näherrecht behalten. Durch böse Wirthschaft soll der Bauer nur die persönliche Verwaltung verlieren, und ihm sollen Vormünder gesetzt werden.

Politische und cameralische Auflösung derjenigen Preisfrage, welche die erlauchte ökonomische Gesellschaft zu St. Petersburg weislich aufgegeben hat: Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter ꝛc, frey nützlich entworfen von D. Christ. Gabriel Merkel. Erstes Stück. Lpz. 1772, 4. 20 B.

Vorschläge zur Holzvermehrung, und Anweisung zum Holzbau, von Casp. Jo. Steph. Schwabe. Hyperin, 1769, 8. In der Vorrede wird die Frage: ob es rathsam sey, daß der Bauer Hölzung habe? untersucht und bejahet.

Jo. Tph. Wöllners Preisschrift wegen der eigenthümlichen Besitzungen der Bauern, welche bey der russisch kaiserl. freyen öconom. Gesellsch. zu Petersburg den 1. May 1768 d. S. Accessit erhalten. Berl. 1768, 8. 5. B. Der Hr. Verf. beweiset, nach der ihm in dem öconom. Fache eigenen Stärke, daß theils der Reichthum, theils die Bevölkerung eines Landes befördert wird, wenn der Bauer eigenthümliches Land bekömmt und führt zugleich die Einschränkungen an, dadurch die eigenthümliche Besitzanweisung bestimmt werden muß.

Von der eigentlichen, innern sowohl als äußern Einrichtung der Bauerngüter, werde ich unter dem Art. Vorwerk ausführlicher handeln.

Bauer-Hase, heißt im meißnischen Erzgebirge eine Art von Gebackenem, wozu Fenchel, Honig, Citronat und andere gute Ingredienzien kommen. Es schmeckt ziemlich süßlich, auch einigermaßen Pfefferkuchenartig. Man formirt es in kleine und große längliche Stücke, und bey seiner dichten Consistenz bleibt es lange unverdorben, wenn es nur vor Nässe bewahrt wird.

Bauern-Haus. Nach der unter dem Art. Bau-Polizey, S. 699, angegebenen fünften Regel muß man die zuweilen sich allzu weit erstreckende Baulust der Landwirthe einschränken, und nicht zugeben, daß selbige weder allzu große und kostbare Wohnhäuser erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzu vielen Gebäuden ohne Noth beschweren. Man trifft hin und wieder, sonderlich in den Gebieten der Reichsstädte, (auch nach Herrn geh. Rath Reinhard Versicherung, im 10. St. seiner vermischten Schriften, S. 189, in den Badendurlachischen Ländern,) manches Haus an, welches einer Stadt eine Zierde seyn würde. Allein, es ist sehr unvernünftig und schädlich, wenn ein Bauer auf die Pracht bauen will. Schöne, große und ansehnliche Häuser gehören in die Städte. Ein Bauer muß sein Haus nach der Bequemlichkeit und Nutzbarkeit einrichten, welche sein Stand und seine Lebensart erfordert; alles Ueberflüssige, welches ihm nur Kosten macht, ohne daß er einen Nutzen, oder eine ihm anständige Bequemlichkeit daher hoffen könnte, ist abzurathen. Hr. geh. R. Reinhard verwirft daher, a. ang. O. nicht

nicht ohne Grund, alle Bauernhäuser von zwey Stockwerken; denn der Bauer wolle seine Wohnung nicht in der Höhe haben; die Treppen immer auf und ab zu steigen, schickte sich nicht für ihn; er wolle nahe bey seinem Hofe, bey seinen Ställen, bey seiner Scheuer, und nahe bey der Hausthüre seyn, um bald in das Feld, und aus dem Felde wieder bald in seine Stube und zu seinem Ruheplatz kommen zu können. Gastzimmer habe der Bauer nicht nöthig; und wenn er solche hätte, so erlange er dadurch weiter nichts, als die Ehre, in Kriegszeiten die Herren Officiers zu bewirthen, auf welche Ehre aber Verzicht zu thun, es dem Bauer in keinem Lande schwer ankomme. Nach seinem Vorschlage und gemachten Grundrisse sollen deßwegen alle Bauernhäuser nur von einem Stockwerke, und die beyden Giebel gerade aufgebauet, die Häuser wenigstens drey Schuh hoch über dem Boden gelegt, keine Stallungen darunter gebauet, und die Stockwerke 10 Schuh hoch erbauet werden. Unten im Hause würde der Bauer eine Wohnstube, eine Kammer, worin seine Kinder schlafen, eine räumliche Küche, eine Kammmer für die Mägde; eine Kammer für allerhand in der Haushaltung dienliche Sachen, und eine Stube für seine etwa zu sich genommene verheurathete Kinder haben. Den ganzen Platz unter dem Dache aber hätte er noch übrig, um seine Früchte, sein Obst, allerley Hausgeräthe, u. d. gl. aufzuheben. Es verdient diese Bauart die Aufmerksamkeit der Polizey. Der Bauer kann dabey viele Bau- und Reparaturkosten ersparen, und bekömmt ein bequemes, dauerhaftes und gesundes Wohnhaus. Nur wird vorausgesetzt, daß selbiges ganz von Mauerwerk erbauet werde. Die Polizey ist allemal berechtigt, den Unterthanen eine ihnen convenable Bauart, und wie groß sie ihre Häuser bauen sollen, vorzuschreiben; wie solches auch an verschiedenen Orten geschieht. Also soll z. B. in preußisch Litauen für einen Bauer, der eine bis zwo

Hufen

Hufen Land besitzt, ein Wohnhaus 48 bis 50 Fuß lang, und 30 Fuß breit, eine Scheune 60 Fuß lang und 30 Fuß breit, ein Stall aber 36 Fuß lang, und 24 bis 26 Fuß breit, und zwar in Ansehung der Verbindung nach einem von der Kammer den Aemtern zugeschickten Risse gebauet werden.

Der andere große und schädliche Fehler, welchen die Landwirthe bey ihrem Bauwesen gemeiniglich begehen, besteht darin, daß sie unnöthiger Weise ihre Höfe mit allzu vielen und ungestalten Wirthschaftsgebäuden beschweren. Siehe Stall.

Daß der Mangel des zum Bau geschickten Eichenholzes täglich größer werde, ist jedem, der selbst Wirthschaftsgebäude unterhalten muß, oder wenigstens in seiner Aufsicht hat, bekannt. Diesem Mangel vorzubeugen, ist man zwar in den neuern Zeiten darauf gekommen, den Theil der hölzernen Gebäude, welcher der abwechselnden Witterung frey steht, von Eichenholz, den innern aber, und alles dasjenige Holzwerk, was unter Dache ist, von Tannen- oder Fichtenholz zu errichten. So gut aber diese, auch andere weise Vorkehrungen zum neuen Anbau der zu jetzigen Zeiten fast durchgängig in letzten Zügen liegenden Eichenwaldungen auch sind: so werden dieselben doch nicht allein zureichen, den bereits hieran sich äußernden Mangel zu heben, noch daß die Nachkommenschaft nicht noch einen größern Mangel, sowohl an Bau- als auch besonders an Eichennutzholze verspüren sollte. Um nun bey Wirthschaftsgebäuden oder Wohnungen, welche der Witterung ausgesetzt stehen, das so kostbar werdende Eichenholz zu anderm nöthigern Behuf zu ersparen, müssen auf hohe Verordnungen die Unterthanen im Brandenburgischen, Magdeburgischen und Sächsischen, sämmtliche neue Wirthschaftsgebäude und Meiereyen ohne Ausnahme von gutem und kunstmäßig bereitetem Thon oder Lehm aufführen.

Daß

Daß an den mehresten, ja fast an allen Orten diese Erdart zu finden sey, lehret nicht allein die Erfahrung, da die mehresten Wirthschaftsgebäude größten Theils mit lehmernen Wänden gefachet werden, sondern, es kann auch, nach den in Woodward's physicalischen Erdbeschreibung angegebenen Sätzen, die sichere Folgerung gemacht werden, daß diese Erdart sich aller Orten finde. Die erste Sorge, welche man bey einem solchen Bau vorzunehmen hat, besteht vornämlich darin, daß man an verschiedenen Orten einschlage, und suche, wo man guten Thon erlange, welcher gemeiniglich am besten und sichersten an denjenigen Orten anzutreffen ist, wo die Oberfläche der Erde einen weißen Sand ausmacht. Denn ich rede hier von einer sandigen Heidegegend. Um aber der Kosten des Einschlagens überhoben zu seyn, kann man sich des Bergbohrers bedienen. Im 136. St. der Leipz. Samml. heißt es, es sey ein Vorurtheil, wenn man glaube, dieser Erdenbau gehe wegen des sumpfigen und wasserreichen Ortes, oder wegen Mangel geschickter Erde, oder, weil lauter Sand daselbst wäre, oder, weil das wenige Stroh und die Einstreuung fehle, nicht an, daß diese Wände dem Wetter, Regen, und andern Anfällen widerstünden. Der dortige Verf. setzt seine häufige Erfahrung deßfalls entgegen, weil er in vollen Sandländern dergleichen Bauart angetroffen. Auch dieses sey ein großes Vorurtheil, wenn man meinet, es müssen lauter Lehm- oder Thonwände seyn, da es gewiß sey, daß bloßer Thon oder Lehm, wie auch andere schwarze Erde an sich allerdings zu fett und schlüpfrig sey; worin man ihm aber nicht beyfallen kann, da man in den schlesischen Samml. eine gegenseitige Erfahrung zum Vortheil des Lehmes findet, und die Natur der Thonerde es mit sich bringt, daß sie fester zusammenhängt, weil sie unter allen Erdarten den stärksten Kleber hat. So viel ist richtig, daß der Lehm eben nicht so höchst nothwendig dazu erfordert wird; wo man ihn aber leicht haben kann,

wird

wird er gewieß dienlicher seyn; wo dieß aber nicht ist, da muß man auf eine geschickte Mischung der Erdarten bedacht seyn. Um also einer entweder an sich zu fetten, feuchten und schlüpfrigen, oder einer allzu trocknen und nicht zusammen hängenden Erde zu Hülfe zu kommen, ist es nöthig, das rechte Maß von beyden Arten wohl auszusuchen, welches anfänglich durch kleine Versuche am besten von statten geht. Wenn man z. B. von einer Art Lehm oder Thon, oder anderer Kley- oder Stauberde ꝛc., so vorhanden ist, einen Schubkarren voll nimmt, selbige sehr wohl und klar zerhackt oder zerstößt, und in verschiedene Beete zertheilt, darauf aber z. B. $\frac{1}{4}, \frac{1}{2}, \frac{3}{4}$ trockene und krümelige Erde, als Sand (*) und andere, oder eben so viel, oder noch mehr, imgleichen, nach verschiedener Maßgabe, kleingehacktes, von allen Körnern wohlgesäubertes Stroh, oder anderes trockenes Halmgewächs streuet, mit Wasser begießt, einen Tag also stehen läßt, damit sich das Wasser recht einziehen könne, wozu das weiche am besten ist, als: Fluß- Teich- Sumpf- oder Regenwasser; darauf aber jedes dieser so verschiedentlich gemengten kleinen Beete sehr wohl mit Treten der Füße und mit Umhacken vermischt und unter einander bringt: so ist dieses das erste Stück des gedachten kleinen Versuches; und man sieht, ohne mein Erinnern, daß, da ich hier zur Haupterde eine fette, die am häufigsten vorhanden, zur Einmischung oder Neben-Erdart aber eine trockene und krümelige in wenigerm Maße annehme, umgekehrt, wenn diese die Hauptart wäre, jene fettere die Nebenart oder Mischerde in geringerm Maße werden müsse. Man schlägt darauf ein jedes dieser so verschieden gemischter Beete, welche Posen heißen, in so viel verschiedene Haufen, und läßt jeden 3 Tage also liegen, damit sich die Materialien besser verbin-

(*) Je fetter, schlüpfriger und lehmichter die Haupterde ist, desto mehr muß reiner knirschender Sand darunter; je dürrer aber jene ist, desto weniger Sand, aber mehr Lehm.

binden, und das Wasser recht ablaufe. Von jedem Haufen setze man hiernächst auf einen platten, großen und dicken Stein erstlich eine Schicht des Pfuhles, schlage solche Schicht an beyden Seiten, und oben mit einem Grabscheite derb und gleich zusammen, und lasse es etliche Tage in der Luft und Sonne stehen, setze endlich aber die andere Schicht von jedem Haufen auf diese erste kleine und ziemlich ausgetrocknete Bank, lasse sie hierauf wieder recht austrocknen, und sehe zu, welche Vermischung sich von den verschiedenen vermischten Haufen am besten verhält, welche sich am festesten zusammen setzt, und am besten zu einer fast steinharten Masse verbindet: so wird man endlich an den besten und festesten kleinen Probeschichten finden, welche Vermischung, welches Maß von der Haupterde und der zugethanen Misch-Erde, oder dem Sande und Eingestreueten, das richtigste sey. Nach dieser Probe im Kleinen richtet man sich alsdann in der Wahl der an einem Orte vorhandenen oder anzuschaffenden Materialien oder Erden in der Verfertigung eines schicklichen und haltbaren Wandpfuhles. Ist aber alle oder die meiste vorhandene Erde eines Orts schon an sich ohne Vermengung geschickt dazu: so wird man leicht entdecken und begreifen, daß die Vermengung wegfalle, und nur etwa das Maß des Strohes dabey zu erforschen übrig bleibe. So viel aber die Verfertigung des Wandpfuhles betrifft, so hat man nichts mehr, außer der rechten Vermischung, dabey im Großen zu thun, als daß den Beeten und Haufen etwa, weil sie größer und höher sind, eine längere Zeit gelassen werde, damit die Erde recht im Pfuhl gehe, das Wasser aber absiekere. Man kann aber auch die zur rechten durchgängigen Vermischung nöthige Arbeit mit Pferden, denen man die Augen verbindet, und die man darin herum reitet, verrichten, wenn man seine nackten Füße bey dem Durchkneten des Pfuhles nicht gebrauchen will. Man braucht endlich größere und gröbere Werkzeuge an Karsten, Hacken, und

nicht

nicht zu weit dreyzackigen Gabeln zu dieser Arbeit, nebst einem Richtscheit, und einigen Bretern.

Dergleichen Lehm, oder kleberigen Boden nun, kann man auf zweyerley Art anwenden: 1) daß man ordentliche Ziegel davon streicht, und in freyer Luft trocknen läßt, welches ägyptische Ziegel heißen; 2) daß man solchen Lehm mit Stroh, Queken oder Bruchheu wohl durchknete, starke Weller daraus mache, und solche kreuzweise über einander fasse, welches hernach die so genannten Weller- oder Wäller-Wände; (Leim- oder Thon- und Erd-Wände, Bleichwand oder Bleichwerk, sind. Diese Bauart ist jener an Dauerhaftigkeit, wiewohl sie nicht so gut ins Auge fällt, noch vorzuziehen.

Nach der ersten Bauart kann man die Ziegel, wie gewöhnlich, in hölzernen Formen verfertigen. Werden sie größer, so verringern sie die Arbeit in Mauern, trocknen aber langsamer. Weil sie nicht gebrannt werden, so darf wohl etwas fremde Materie dazwischen seyn. Man kann sie auch in freyem Felde bey hellen Tagen auf abgemäheten Wiesen und gleich bey den Gruben verfertigen. Wenn sie durch Luft und Sonne getrocknet sind, schadet ihnen ein Regen nichts, wenn er nur nicht anhaltend ist, und durchläuft. Bey warmen Tagen und starker Luft werden sie in sechs Tagen trocken, daß sie vermauert oder unter Dach gebracht werden können. Man muß aber doch vorher einige zerbrechen und nachsehen, weil sie sonst in der Mauer modrig werden und zerfallen, wofern sie nicht recht trocken sind. Je länger sie trocken stehen, desto dauerhafter werden sie. Man kann sie auf den Vorrath nach und nach verfertigen und aufheben. Hr. von Wolf bemerkt im I. Th. seiner vernünft. Gedanken von den Wirkungen der Natur, §. 376, daß die alten Griechen und Römer allezeit dergleichen Ziegel 2 Jahre lang in der Sonne trocknen lassen; die Afrikaner aber ihnen 5 Jahre dazu Zeit gelassen, wodurch sie steinartig, und in allem Wetter dauerhaft geworden sind.

Viel

Vielleicht würden sie noch steinartiger, wenn man den Lehm mit versteinerndem Wasser anknetten könnte, dergleichen Wässer es sehr viele giebt. Andere Beymischungen könnten dieses noch mehr befördern. Es kömmt diesfalls auf Versuche an. In Sümpfen und Morästen läßt sich mit diesen Ziegeln nicht wohl bauen; auch muß die Traufe und das Wasser, so viel möglich, von den Mauern abgeleitet werden. Wenn keine Steine zum Grunde vorhanden sind, so brennt man 1 bis 2000 von seinen Ziegeln welches im Nothfalle in einer dazu gemachten Grube von Aesten, Spänen und abgängigem Holze geschehen kann; davon kann man den Grund, 4 bis 5 Schichten hoch, unter und über der Erde ausmauern. Will man auch diese Kosten zum Grunde nicht anwenden, so darf man nur auf einem hohen Boden bauen, der 1 Elle höher, als die umliegende Erdfläche, ist. Das Dach muß hernach, absonderlich auf der Abendseite, 1 Elle breit überhängen, damit das Traufwasser beym Winde nicht anschlagen könne. Die Mauer kann von unten auf, 1 Elle, oder $\frac{5}{4}$, und so aufgeführt werden, wie bey gebrannten Ziegeln. Ueber den Thüren und Fenstern wird alles gut zugewölbt. Wirthschaftsgebäude werden gemeiniglich nur 1 Stock hoch bis unter das Dach. Die Balken auf dem Hause werden gleichfalls an beyden Enden vermauert, nachdem solche in die sogenannten Mauerlatten auf beyden Seiten eingeschnitten worden sind, welche Mauerlatten die Mauer von allen 4 Seiten wohl zusammen halten. Wenn diese Balken mit Bretern bedeckt, und also die Stubendecke nach Belieben zierlicher oder gleich belegt worden: so müssen solche Decken, über und über, mit einem starken Estrich von Lehm und Stroh, wenigstens 4 bis 5 Zoll dick, beschlagen, damit auch die Enden der Balken überzogen werden, damit kein Holz vom Feuer ergriffen werden könne, durch welche Vorsicht alles unten im Hause in Feuersgefahr gerettet werden kann, wenn nun der Ort wo die Treppe angelegt ist, bey

Zeiten in Acht genommen wird; als weshalb man dergleichen Treppen nicht gern in den Ställen oder Kammern, wo Stroh ist, sondern an den Feueressen und von dem Dünger entfernt z. B. in der Graskammer, anzulegen trachten muß. Das Dach und Gesparre des Hauses betreffend, pflegt man gewöhnlich die Sparren in die Balken einzuzapfen oder aufzuschneiden, und mit sogenannten Kniebändern an die Balken zu befestigen. Es ist dieses an sich selbst auch nicht zu tadeln, aber nur bey entstehendem Brande gefährlich, weil solcher Gestalt die Balken leicht anbrennen, und dadurch das Feuer in die untern Stubenkammern oder Ställe kommen kann.

Ich würde also vielmehr bey meinen lehmernen Gebäuden rathen, das Gesparre des Hauses besonders abzubinden, und auf besondere dazu gestreckte, obgleich schwache Rähmen, die Sparren aufzusetzen, welche Rähmen, wenn, solche 4 bis 6 Zoll dick geschnitten werden, bey einem Gebäude von 40 bis 50 Ellen, kaum 2 Stämme Holz erfordern, und doch den Vortheil verschaffen, daß, bey entstehendem Brande, kein Balken, oder sonst etwas, als das Gesparr des Hauses, verunglücken kann.

Die Schorsteine können vom Grunde aus, obgleich unter dem Dache, nur mit dergleichen ungebrannten Ziegeln gemauert, aber nicht auf die Balken, sondern auf gute Brandmauern, gesetzt werden.

Diese Gebäude werden auch nicht nur weit dauerhafter, als die bisherigen hölzernen Häuser und Ställe, sondern auch so zierlich und ansehnlich, als die besten gemauerten und steinernen Gebäude aussehen, wenn solche auswendig mit Sparkalk, nicht zu dick abgeputzt und beliebig ausgeweißt werden, wodurch der anfallende Regen und Schnee, von Einweichung der ungebrannten Ziegel desto besser abgehalten wird.

Von den Mauern ohne Ziegel, von Wellerlehm, darf ich desto weniger sagen, weil der Lehm eben so mit Stroh oder auch mit Queken, grobem Heu, oder Abgang von

gebrech-

gebrechtem und gehecheltem Flachse durchtreten und durchknetet wird, wie man solchen zum Kleiben der Wände einzumachen pflegt.

Wenn dieser Strohlehm mit einem zwey- oder dreyzackigen Haken ausgezogen und bey Seite geworfen worden, so werden daraus große Weller, etwa 1 Elle lang, und 8 bis 10 Zoll im Durchschnitte dick, zusammen gerollet, welche, bey heißem Sommerwetter, 24 Stunden, bey nasser oder luftstiller Witterung aber auch ohne Schaden 2 Tage liegen bleiben, und übertrocknen können, womit solche nachher beym Bau weniger aus einander feigen, und in die Breite zerfließen.

Ist alsdann oben beschriebener Maßen einiger Grund von Steinen zu dem Gebäude gemacht, so werden diese übertrockneten Wellern von Lehmstroh erstlich quer über, einer neben den andern gelegt, welche, in Ermangelung eines Steingrundes, auf den erhöheten Erdgrund, nach der Schnur, gleichfalls querüber gelegt, mit der Hand, oder mit einem kurzen hölzernen Schlägel, oben und auf beyden Seiten zusammen geschlagen, und sowohl auf der inwendigen Seite bald gehörig verglichen werden; alsdann Wellern der Länge nach, oder schräg über, wiederum neben einander geleget, und gleichfalls von beyden Seiten zusammen geschlagen und verglichen, welches noch denselben Tag mit der dritten Reihe wiederum querüber vorgenommen werden kann, so daß die Mauer, vom Grunde an, zum ersten Gange 1 Elle, auch bis $1\frac{1}{4}$ Elle hoch zu stehen kömmt. Wenn die zuerst angefangene Mauer, ungefähr 3 Tage, mehr oder weniger Zeit, nach der mehr nassen oder trockenen Witterung übertrocknet ist: so wird das zweytemal vorgeschriebener Maßen 3 Wellern hoch aufgebauet; wobey aber zu beobachten ist, daß die Lehmwand oben zu etwas schmäler und schwächer, als unten im Grunde, kommen muß, dergestalt, daß, wenn die Lehmwand im Grunde 1 Elle und 6 Zoll stark ist, solche in der Mitte 1 Elle stark, und oben $\frac{3}{4}$ Elle oder

18 Zoll dik bleiben muß; welche Proportion verständige Kleiber, mit Hülfe der von beyden Seiten gezogenen Schnur, wohl und leicht treffen können.

Sollte der untere Lehm zu weich gewesen seyn, oder bey einzefallenem häufigen Regen etwas aus einander und in die Breite gewichen seyn: so kann solches ohne Schaden mit einem stumpfen Beile oder Axte, oder auch mit einem scharfen Spaten weggehauen werden, maßen geschickte Kleiber dergleichen Lehmwände eben so schnurgerade, als Ziegelmauern zu verfertigen, und das Ungleiche wegzuhauen und nachzuholen wissen; welche Gleichheit dann auch an den Fenstern und Thüren beobachtet und beybehalten werden kann, so daß die Fensterfutter nur von Bretern, die Thürfutter aber, in Ermangelung starken Holzes, nur mit Bohlen oder Pfosten gefertigt werden dürfen.

Es ist zwar unschädlich, wenn über die Thüren und Fenster starke Hölzer gelegt werden, damit der schwere Lehm die Thür- und Fensterfutter nicht zusammen drücke, oder wenigstens eine in die Augen fallende Krümme verursache. Wer aber diese Futter nur gehörig mit starken Streifen und Stützen versieht, bis der Lehm völlig zusammen getrocknet ist, der kann gedachte Querhölzer sicher weglassen, maßen der einmal zusammen getrocknete Lehm besser, als das allerfesteste Gewölbe, beysammen hält.

Sobald die Mauern ziemlich übetrocknet sind, werden die Balken auf diese Lehmwände oben beschriebener Massen auf die Mauer geleget; und man hat bey dergleichen Lehmwänden weniger nöthig, ordentliche Mauerlatten unter die Balken zu legen, und diese darein einzuschneiden, weil die Lehmwände nicht so leicht, als die nicht allzu wohl verbundenen Mauern, aus einander zu weichen pflegen.

Die Balken und Decken in Stubenkammern und Ställen werden mit einem starken Estrich obgemeldter Maßen überkleidet, und das Dachgespärre besonders abgebun-

gebunden und aufgesetzt, damit solches bey sich ereignendem Brande dem untern Gebäude nicht schade. Bey den Wohnhäusern der Unterthanen, welche gemeiniglich nicht so breit wie die herrschaftlichen Vorwerksgebäude sind, kann man auch die Breter auf die Balken und zur Decke gänzlich ersparen, wenn man die Balken einen Zoll tief von beyden Seiten schlitzet, und gespaltenes Holz, eine Querhand breit von einander, einstreicht, sodann aber alles zwischen den Balken mit Lehm auskleibet, so wie es an hölzernen Häusern, und wo die Wände mit Säulen und Riegeln ausgebunden worden, zu machen gewöhnlich ist; welche lehmerne Decken dem besten Gewölbe an Dauerhaftigkeit nichts nachgeben, wenn nur die Balken dazu nicht zu schwach angebracht worden sind.

Sollte nun auch bey dergleichen lehmernen Häusern durch die Winterfeuchtigkeit und große Nässe am Grunde nach und nach etwas ausfaulen: so kann solches mit eben dergleichen Strohlehm ohne Kosten ausgebessert werden; und wer diese lehmerne Häuser mit Sparkalk abputzen lassen will, daß solche den gemauerten ähnlich seyn, der wird solchen Putz, nach eingeschlagenen kleinen hölzernen Keilen, von 1 oder 1½ Zoll lang, ziemlich dauerhaft anbringen können.

Nach No. 39. des Lpz. Int. Bl. v. J. 1770. S. 332. f. ist die dauerhafteste Art, sowohl die neuen als alten Lehmwände mit Kalk zu bewerfen, folgende.

Werden die Lehmwände neu gemacht, so werden kleingeschlagene Ziegelstücke, in der Größe eines Guldens oder Thalers, welche zuvor eingeweicht worden, naß in die frische Lehmwand nahe an einander eingedrückt, so daß die ganze Wand mit Ziegelstücken bedeckt ist. Ist aber die Wand alt, so wird dieselbe frisch mit Lehm bekleidet, und, wie bey den neuen Lehmwänden, die Ziegelstücke naß eingedrückt. Wenn die Wand trocken worden, so werden die Ziegelsteine angesprengt, und mit Kalk, welcher mit Sand vermischt ist, beworfen; oder es werden dergleichen Wände mit Kalk, welcher mit Haaren vermischt ist, bekleidet. Erstere Art giebt eine köperichte Wand; und wenn dieselbe überweißet worden, ein gutes Ansehen; letztere Art aber eine glatte Wand.

In Mähren und Böhmen, auch sogar in Polen, sind viele dergleichen Häuser, Wirthschaftsgebäude und Gartenmauern anzutreffen, welche man auch hin und wieder bereits in Schlesien findet; und unsere Vorfahren haben von Alters her anstatt der Gewölbe sich dergleichen Lehmhäuser an verschiedenen Orten erbauet, und das Dach darüber auf Walzen gesetzt, um es bey entstehendem Brande herunter stoßen zu können. Diese alten Lehmhäuser differiren aber von den hier beschriebenen darin, daß sie jene in der Mitte von geschrotenem Holze gebauet, und solches von beyden Seiten mit Lehm überzogen haben, wodurch das Holz nach und nach verfault, und das Gebäude zusammen gesunken ist, auch bey entstandenen Rizen gar leicht zusammen brennen können.

Eine einzige Behutsamkeit ist nur noch wider eine Ungelegenheit bey solchen Wänden, sonderlich, so lange sie noch neu sind, zu bemerken. Denn sie sind mannigfaltigen Höhlen und Wühlungen verschiedener Würmer, sonderlich aber der Mäuse, vornämlich, wenn mit dem Strohe Körner hineingekommen sind, unterworfen. Den ersten kann man nun bey Häusern durch die gute Uebertünchung mit Kalk vorkommen; bey bloßen andern Wänden aber wollen diese kleinen Feinde nicht viel sagen. Was hingegen die Mäuselöcher betrifft: so muß man, wenn die Wand noch neu ist, Acht haben, und diese Löcher zeitig mit Lehm, welcher mit Glasstücken vermischt ist, zuschmieren und verstopfen, oder kleine Steinchen hineinschlagen, sich aber überhaupt bey der Wellerung hüten, Gesäme mit hinein zu bringen. Wenn aber die Wand erst alt ist, so hat man sich vor diesen Gästen nicht mehr, als in andern Orten von Mauern, zu fürchten.

Endlich ist noch zu merken, daß zu Aufführung der Wellerwände der April, wofern er trocken, der May und Brachmonat die beste Zeit sey, weil der Lehm in diesen drey Monaten bald trocknet, und nicht leicht reißet.

Bey

Bey der jezt gezeigten Bauart von lehmernen Wänden, ist im ganzen Gebäude, außer den Fenstern und Thürpfosten kein Stück Holz vorhanden, welches nicht unter Dache und im Trockenen zu liegen kömmt. Daß aber das Tannen- Fichten- und überhaupt alles harzige Holz, wenn es zur rechten Zeit gefället ist, im Trockenen dieselben Dienste des Eichenholzes thue, ist bekannt; mithin kann bey den Gebäuden, wovon hier die Rede ist, das Gebälke und Dach, nebst dessen Verbindung, von dergleichen Holz genommen, das bis daher zu dergleichen Gebäuden von Fachwerke aber gebrauchte Eichenholz gänzlich entbehret, vielmehr zu nöthigerm Gebrauche aufbehalten werden.

Auch sind dergleichen Gebäude besonders zu der Viehzucht besser und tauglicher, als diejenigen, welche von Fachwerke aufgeführt sind. Denn, jedem Wirthschaftsverständigen ist nicht unbekannt, daß, je wärmer das Vieh im Winter, bey gesunden sowohl als kranken Tagen, gehalten werden kann, dasselbe desto besser zunehme und gedeihe. Verschiedene gute Wirthe sind daher auf Mittel bedacht gewesen, ihre Ställe und Meiereyen vor der eindringenden Kälte zu bewahren. Einige, welchen die Steinbrüche nahe gelegen sind, haben die Kosten nicht gespart, zu diesem Behuf massiv zu bauen, und haben dadurch ihren Endzweck erreicht. Andere, denen diese Gelegenheit gemangelt, haben vor die Fachwerke Stroh und Busch geflochten, die in solchen Viehhäusern zu Erhaltung des Lichtes benöthigten Oeffnungen aber mit Fenstern versehen, und hiedurch gesucht, die durch die dünnen lehmernen, oder durch die mit Mauersteinen ausgemauerten Fache, eindringende Kälte und Schneegestöber abzuwenden. Meines Erachtens aber sind diese sonst nützlichen Vorkehrungen nicht hinreichend, den Nutzen zu verschaffen, welcher bey Viehställen zu wünschen ist, und welchen man sich davon vorgestellt hat. Der Staubschnee ist durch die verborgensten Ritzen durchgedrungen, das arme Vieh ist erkältet, und es ist demselben die sonstige gute Wart- und Fütterung, aus Mangel der erforderlichen Wärme, wenig zu statten gekommen. Bey der jezt beschriebenen Bauart von lehmernen Wänden sind diese Beschwerlichkeiten nicht zu befürchten; es wird vielmehr dadurch dasselbe erreichet, was diejenigen Wirthe erlangten, welche ihre Viehhäuser massiv erbaut haben; das Vieh wird dahinter eben

so sicher, wie hinter diesen, stehen; und ich glaube, nicht unrichtig zu urtheilen, daß diese lehmernen Wände, in Ansehung der Wärme, den Vorzug vor jenen behalten, zumal, wenn an solche Viehhäuser die Kosten eines gewellerten Bodens und doppelter Fenster gewendet würden.

Sorgsame Angabe in der Civilbaukunst, vorstellend das feuerfeste Bauernhaus, wegen der vielen zeitherigen Feuersbrünste, besonders auf dem Lande, erfunden von einem berühmten sächsischen Architecto. Sorau, 1736, 4. 1. B. n. 1. K. T.

L. C. H. nöthiger Vorschlag, wie bey Erbauung neuer Wirthschaftsgebäude durch leimerne Wände dem täglich mehr einreissenden Mangel an Eichholz vorgebeuget werden könne: st. im 92. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755; desgl. im 16. St. der Stutg. physik. ocon. Realzeit. v. J. 1757, S. 228—241; wie auch in der Samml. öconom. Nachr. wie der Holzwachs befördert ꝛc. Anfp. 1762, 8. 237—253.

J. W. H. Beytrag zu dem im 92. St. der Hannov. nützl. Samml. befindlichen Vorschlage, wie mittelst der Erdwände das Eichenholz könne erspart werden? st. im 103. St. ders. v. J. 1755.

Fernere Vorschlage, eine tüchtige Wäller- oder Erdenwand aufzuführen, sowohl zur Erbauung der Häuser, als auch Umgebung der Höfe und Feldgüter: st. im 17. St. der Stutg. phys. ocon. Realzeit. v. J. 1757, S. 243—250; desgl. in der Samml. öconom. Nachr. ꝛc. S. 254—263.

Ein alter Vorschlag von einem feuerfesten, jedoch geringen Bauerhause: st. im 174. St. der Lpz. Samml. 1760. 8. S. 476—485.

Anm. vom Landbauwesen: st. im 177. St. ders. S. 761—777.

Nachricht von einer wohlfeilen Bauart der Wirthschaftsgebäude und der Unterthanenhäuser; von einem vernünftigen und erfahrnen schlesischen Landwirthe: st. im 2. Th. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie und Comerzwesen betreffend, v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 58—76.

Jo. Fr. Glasers Beantwortung der Anfrage: wie sind die Bauernhäuser, wenn sie von Holz mit Ziegelsteinen oder Lehm ausgesetzt, gebaut werden müssen, dennoch auf die möglichstbeste Art vor Feuersgefahr zu bewahren? st. in Nro. 39, und 42 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769.

L. Hoffmans in Rossen Vorschläge, die Häuser der Dorfeinwohner hiesiger Gegend brauchbar, dauerhaft, wohlfeil, und mit wenigem Zeitverluste zu bauen: st. in No. 21 und 22 des Leipz. Int. Bl. v. e. d. J.

Rammelt Nachricht vom Nutzen und Gebrauche der von Lehm gemachten und an der Sonne getrockneten Mauersteine und Lehmschindeln: st. in Nro. 38. v. e. d. J.

Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von besserer Anordnung des Bauwesens auf dem Lande: st. in dessen vermischten Schriften 2. St. Frf. und Leipz. 1760, 8. S. 189—194.

Versuch eines Vorschlags zu einer holzsparenden Bauart bey wirthschaftlichen Gebäuden auf dem Lande (von H. Schönbach) Berl. 1768, 8. 4 B. n. 3 K. T.

Beschreibung der Bauern- und anderer gemeinen Leute Häuser, und wie sie sowohl von Steinen, als von Holz, nach den strengsten Regeln der Sparsamkeit, aufzubauen sind, nebst dazugehörigen Zeichnungen, auf 8 Kupfert. und Anschlägen zu den nöthigen Baumaterialien, von den Reichsständen in Schweden, auf dem Reichstage im J. 1765. gebilligt, und hernach auf königl. Befehl durch den Druck bekannt gemacht, von Carl Wyablad. Aus dem Schwed. übers. Kopenh. 1768, 4. 76. S.

Einen auf die mehresten Gegenden Deutschlandes passenden Anschlag zu einem Bauernhause, liefert der berühmte Hr. Verf. des Lehrbegrifs sämtlicher Oecon. und Cammeralwiss. im 2. B. des I. Th. Mannh. 1773, 4. S. 353, fgg. und es verdient derselbe allerdings eine Stelle hieselbst.

Anschlag zu Erbauung eines Bauernhauses, 66 Schuh lang, 36 Schuh tief, 8 Schuh hoch im Stiel, die beyden Giebelwände zweymal, die übrigen Wände einmal verriegelt, mit einem stehenden Dachstuhl, die Fächer gelehmt, das Dach mit Stroh und Rohr bedeckt, 29 Latten hoch, der Forst auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln, und oben mit Hohlsteinen, bedeckt 12, Gebinde, à 6 Schuh weit auseinander.

I. An Arbeitslohn.

1. Dem Zimmermann.

	Flr.	Kr.
Alles Bauholz und Breterblöcke zu stämmen, das Bauholz zu beschlagen, das Gebäude nach der Zeichnung zu verbinden, und zu richten, imgleichen 12 freye Balken zum Windelboden einzubringen, 12 Gebinde, à 4 fl.	48	—
Den Schorsteinmantel zu verbinden, dreymal zu verriegeln, und aufzusetzen	3	—
Die Balkenknöpfe mit Bretern zu verkleiden	1	—
Die Stube und Stubenkammer auszudielen, die Breter zu hobeln, zu fugen, und auf Unterlagen zu legen, 22 Stück à 12 Kr.	4	24
Die Treppe nach dem Boden, nebst Verschlag zu machen	3	—
Den Pferdestall auszubohlen, 172 Quadratschuh, à 2 Pf. (Nb. den Kreuzer à 4 Pf. gerechnet	1	26
40 Schuhe Krippen, von Bretern zu machen. à 3. Kr.	2	—
Vierzig Schuhe Raufen zu machen, à 3 Kr.	2	—
Latus	64	50

	Flr.	Kr.
Transport	64	50

2. Dem Maurer.

Das Fundament unter sämtlichen Schwellen mit Kalk zu untermauern, 1 Schuh in und 2 Schuh über der Erde und solches zu berappen, 372 laufende Schuh, 1½ Schuh stark, à 3 Kr.	18	36
Die Brandmauer, den Kamin und Feuerherd zu machen, den Kessel einzumauern, den Aufsatz des Schorsteins zu verfertigen, auch unter den Feuerherd einen Backofen zu wölben	6	30
Die Küche, den Flur, die Molken-Speise- und Flurkammern mit Feldsteinen auszupflastern, zusammen 4⅔ Quadratruthen, à 40 Kr.	3	7
Den Forst des Daches auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln zu behängen, und die Hohlsteine in Kalk zu legen, nebst den Latten	4	—
Das ganze Gebäude auswendig, und die Wohnung inwendig mit Kalk abzuschlämmen	6	—

3. Dem Lehmer.

196 stehende Fächer zu staken und zu lehmen, à 6 Kr.	19	36
Den Windelboden zu staken und zu lehmen, 16 lange Fach, à 34 Schuh lang, à Schuh 2½ Kr. thut fürs Fach 1 Flr. 25 Kr. folglich für 16 Fache	22	40
Den Schornsteinmantel zu staken, und auswendig dem Holze gleich zu lehmen, inwendig aber das Holz zu behacken, und mit Lehm zu überziehen.	2	45

4. Dem Dachdecker.

Das Dach auf 10 Zoll weit zu latten, solches unten 10 Zoll mit Stroh, und oben 5 Zoll mit Rohr, also zusammen 15 Zoll stark zu decken, Weiden und Bandstöcke sich selbst anzuschaffen, 22 1/2 Quadratruthen à 40 Kr.	14	43

5. Dem Tischler.

Für 10 äußere Haus-, Stall- und Küchenthüren, so gelehmet, und mit eingeschobenen Leisten versehen, ohne Futter und Bekleidung, jede 18 Quadratschuh, à 1½ Kr. thut 27 Kr. für das Stück, also	4	30
Zwo dergleichen Thüren, mit Futter und einfacher Verkleidung, à 1 Flr. 6 Kr.	2	12
Vier eingefaßte Stubenthüren, mit Zargen und einfacher Verkleidung, à 1 Fl. 36 Kr.	6	24
Latus	175	53

Zwe

	Flr.	Kr.
Transport	175	53
Zwo geringe Thüren zum Boden und Keller, à 30 Kr.	1	—
Ein Kaminbret mit Handgriffen	—	10
Drey Lukenthüren, à 18 Kr.	—	54
Für 8 Fensterrahmen, mit Schiebern, Zargen und inwendiger Verkleidung, à 48 Kr.	6	24

6. Dem Schlosser.

Für 5 äußere Haus- und Stallthüren, mit Häspen Haken, Klinken, Handgriffen und Vorstechkrammen zu versehen, à 1 fl.	5	—
Für 3 dergleichen, mit Häspen, Haken und Vorstechkrammen, à 40 Kr.	2	—
Für 6 dergleichen, mit Häspen, Haken, Klinken und Handgriffen, à 48 Kr.	4	48
Für 3 Kammerthüren, mit Häspen, Haken und Schlössern, à 1 Fl. 36 Kr.	4	48
Für eine Stubenthüre, mit verdecktem Schloß, Bändern und Haken	2	30
Für 3 Lukenthüren, mit Häspen, Haken und Ueberwurf, à 40 Kr.	2	—
Für 72 Stück Windeisen, à 1½ Kr.	1	48

7. Dem Glaser.

Acht Stück Fenster in Glas und Bley zu verfertigen, à 2½ Schuh breit, 4½ Schuh hoch, 11 Quadratschuh, à 7 Kr. also für ein Fenster, 1 Fl. 17 Kr. und für 8 dergleichen	10	16

8. Dem Töpfer.

Für einen Kachelofen zu setzen, nebst Kacheln, Zargen, Ofenfüßen und Ofeneisen	7	—
Summa an Handwerkslohn	224	31

II. Für Bauholz.

25 Stück, stark kienen Bauholz, zu Schwellen und Balken; 25 Stück dergleichen zu Kreuz- und Halbholz, mithin 50 St. an Kaufgeld à 2 Fl. 15 Kr.	112	30
Für 12 Stück kienene Sägeblöcke, à 24 Schuh lang, à 3 Gulden	36	—
Für 6 Stück stark rindschälig kienen Holz zu Lehmstaken, à 30 Kr.	9	—
Für 60 Stück kienene, oder erlene, oder büchene Lattenstämme, à 15 Kr.	15	—
Summa für Holz	172	30

III. Für

III. Für andere Materialien, Fuhr- und Arbeitslohn.

	Flr.	Kr.
Für 50 Stück Bauholz auf eine halbe Stunde Weges anzufahren, à 24 Kr.	20	—
12 Stück Sägeblöcke eben so weit anzufahren, à 24 Kr.	4	48
6 Stück starke rindschälige Bäume eben so weit anzufahren, à 24 Kr.	2	24
60 Stück Lattenstämme zu hauen, zu beschälen, zu klöben und anzufahren, à 9 Kr.	9	—
800 Ellen Holz, zu Halb- und Kreuzholz, mit der Hand zu schneiden, à 1 Kr.	13	20
12 Sägeblöcke mit der Hand zu schneiden, à 2 Fl.	24	—
56 vierspännige Fuder Feldsteine, à 32 Cubikschuh, für das Fuder 12 Kr.	11	12
2000 Mauersteine, mit Fuhrlohn, à 8 fl.	16	—
1000 Dachsteine, mit Fuhrlohn	9	—
1000 Dachsplitt	—	34
60 Hohlsteine, mit Fuhrlohn, à 4 Kr.	4	—
1½ Winspel Kalk, mit Fuhrlohn, à 5 Fl.	7	30
88 vierspännige Fuder Lehm, zu 48 Cubikfch. à 9 Kr.	13	12
14 Schock Stroh, zu Dach-Schöfe- und Lehmstroh das Bund zu 25 Pfund, à 4 Fl. mit Fuhrlohn	56	—
14 Schock Rohrschöfe, mit Fuhrlohn, à 2 Fl.	28	—
Für Nägel und zufällige Ausgaben	10	—
Summa für Materialien, Fuhr- und Arbeitslohn	229	—
Hiezu für Holzkaufgeld	172	30
Für Handwerkslohn	224	31
Summa vom Wohnhause	620	1

Flr. Kr.

oder nach brandenburgischem Gelde 417 Rthlr. 8 Gr. 3½ Pf.

Die hiezu noch gehörigen Anschläge von Scheune, Holzschoppen, Schwein- und Federviehstall, auch Dünger-Magazin, Mistschoppen, Brunnen ꝛc. findet man unter ihren besondern Artikeln.

Innere Eintheilung des Wohnhauses. Der Eingang a ist, wie die Zeichnung Fig. 106. zeigt, im Giebel. Der Flur b ist 23 Schuh, 7 Zolle lang, und 8 Schuh breit. Man geht von selbigem auf den Bo-

den c, wo eine bequeme Treppe angebracht ist, damit der Bauer sein Getreide, Obst, Kaff, Flachs u. d. gl. ins Trockne und in Sicherheit bringen, auch vom Flur aus in die Stube, nach dem Hofe, nach der Küche, und nach einer Kammer kommen könne. d, ist die 20 Schuh lange und 18 Schuh breite Wohnstube, worin e ein von der Dauer etwas entfernter, und mit der Größe des Zimmers in Verhältniß stehender Kachelofen, nicht weniger ein kleiner Kamin angebracht ist, der theils zur Erleuchtung der Stube in den Winterabenden, theils zum Kochen des Essens angewendet, theils auch zu Reinigung der Luft im Zimmer gar dienlich seyn kann. Die Größe des Zimmers scheint uns der Wirthschaft angemessen zu seyn, wenn man voraussezt, daß der Bauer ein Weib, einen Knecht, eine Magd und 3 bis 4 Kinder habe. Die Kammer f, welche $10\frac{1}{2}$ Schuh lang, und 9 Schuh breit, dient zum Schlafen für Wirth und Wirthin, auch ein kleines Kind; die größern schlafen bey Knecht und Magd. g bedeutet die mit hölzernen Schäppen versehenen 9 Schuh 3 Zoll lange, und 8 Schuh breite Molkenkammer, welche man deswegen so nahe an den Kachelofen gesezt hat, damit im Winter beständig eine mäßige und zum Aufraumen der Milch erforderliche Wärme seyn möge, folglich der Bauer nicht nach der gar fehlerhaften Gewohnheit gezwungen sey, die Milch in der Wohnstube zu haben, als wodurch der Butter fast immer ein gar unangenehmer Geschmack mitgetheilet wird, wenn man auch auf die so nöthige Reinlichkeit nicht einmal Betracht nehmen wollte. Aus der Molkenkammer geht man nach der Küche h, worin wir den Feuerherd unter demselben einen Backofen, nicht weniger einen eingemauerten Kessel, der zum Waschen, Kochen und bey der Molkerey nöthig ist, endlich auch eine Fallthüre, vermittelst welcher man nach dem Keller geht, finden. Zugleich ist i eine kleine Speisekammer, um das übrig bleibende oder in Vorrath gekochte Essen geschwinde aus der Hand zu sezen, auch nach Mehl, Gewürz u. d. gl. zu Bereitung der

Speisen

Speisen erforderlichen Sachen nicht weit gehen zu dürfen. Bey k aber ist eine Schlafkammer angebracht, worin die Magd und die Kinder weiblichen Geschlechts schlafen; der Knecht und die Söhne des Wirths schlafen im Ochsenstall, in einer über dem jungen Viehe befestigten Bucht, damit das daselbst stehende Vieh des Nachts nicht ohne alle Aufsicht sey. Aus der Küche wollen wir uns in die am Hause mit angehängten Ställe verfügen. Das erste, so ins Gesicht fällt, ist der Stall l, welcher 32 Schuh 6 Zolle lang, und 20 Schuh 9 Zolle breit ist; die obere Abtheilung m ist für 10 melkende Kühe gewidmet; es kommen auf jeder Seite 5 Stück, deren jede einen Raum von 4 Schuhen einnimmt; n ist ein 3 Schuh breiter freyer Gang; o eine 10 Schuh lange und 8 Schuh breite Abtheilung für 2 Pferde; p eine 8 Schuh lange und 6 Schuh breite Abtheilung für die abgesetzten und säugenden Kälber. Der Gang n führt nach q, so ein 12 Sch. 6 Z. langer, und 10 Sch. 9 Z. breiter, zum Häckselschneiden gewidmeter Winkel, aus dem man bequem zu den Pferden und Kühen, auch r zum Schafstall, der 20 Sch. lang, und 10 Sch. 9 Zoll breit ist, kommen kann.

Die Balken an der Hofseite der Ställe müssen 3 Sch. überspringen, damit man einen trocknen Gang nach und um die Ställe haben, ferner die Wagenleitern und anderes dergleichen Geschirre daselbst ins Trockne bringen und anhängen, auch endlich die Wand dem Winde und Wetter nicht so stark ausgesetzt seyn möge. Da die Kühe, zumal in der Kalbezeit, nicht ohne Aufsicht seyn, die Pferde aber früh und spät gefüttert und getränkt werden müssen, so hat man nicht allein zur Bequemlichkeit, sondern auch zum Nutzen des Eigenthümers und zu Abwendung von Feuersgefahr Pferde, Kühe und Häckselkammer so nahe an die Küche gebracht, damit das auf dem Feuerherde befindliche Feuer den Stall und Häckselkammer, vermittelst eröffneter Stallthüre und Kammerfenster, hinlänglich erleuchten, folglich das Licht erspart, Feuersgefahren vermindert,

mindert, auch Knechte und Mägde zu allen Stunden, und ohne aus dem Hause zu gehen, mithin ohne alle Beschwerlichkeit beym Viehe seyn können.

Bauern = Hof, siehe Bauern = Güter.

Bauern = Hufe, siehe unter Hufe.

Bauer = Meister, siehe Ding = Gräf.

Bauer = Regel, werden diejenigen Muthmaßungen genannt, welche die Bauern aus langer Erfahrung der Witterung, gewisser Zeiten und Tage, Winde ꝛc. von der nachfolgenden Witterung, Frucht = und Unfruchtbarkeit des Jahres, zusammengetragen, und darnach die darauf folgenden Tage, Monate und Jahre zum voraus beurtheilen. Es bestehen solche aus vielfältig wiederholten Observationen oder Anmerkungen; die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grunde. Doch sind nicht überhaupt alle Bauerregeln zu verwerfen, zumal wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Grunde haben. Die bekanntesten Bauerregeln sind, in gegenwärtigem Werke, bey Beschreibung der Monate zu finden, theils werden sie hin und wieder mit erinnert.

Bauer = Sand, siehe Form = Sand.

Bauern = Senf, Thlaspi; siehe unter Senf.

Bauern = Theriak, siehe Hohlunder = Mus.

Bauer = Wolle, wird, zum Unterschied der Schäfereywolle, diejenige genannt, welche die Bauern ihren Schafen abnehmen und verkaufen. Es ist dieselbe insgemein sehr schlecht, und die geringste aus einer Gegend, indem die Bauern, damit ihre Wolle desto mehr am Gewichte haben möge, insgemein allen Unrath darin lassen. Siehe Wolle.

Ende des dritten Theiles.

17.2